سهام الدبّابي الميساوي

الطعام والشراب في التراث العربيّ



منشورات كلية الآداب والفنون والإنسانيات بمنوبة

2008

جامعة منوبة
كلية الآداب والفنون والإنسانيات

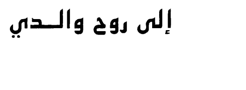
الطعام والشراب في التراث العربي

سهام الدبابي الميساوي

2008

صورة الغلاف:

رسالة "دعوة الأطبّاء" تأليف المختار بن الحسن بن بطلان (طبيب يستيقظ من نومه فيجد وليمة في داره). أصل الصورة: سوريا، 1273م: (672هـ)- (65X116 ملم) مجموعة (أ).مكتبة أميروزيانا في ميلانو.


إلى روح والـدي

هذا العمل هو في الأصل أطروحة دكتورا دولة في اللغة والآداب والحضارة العربية بإشراف الأستاذ عبد المجيد الشرفي. وقد نوقشت في جوان 2004 وتكوّنت لجنتها من الأساتذة محمود طرشونة (رئيسا) وعبد المجيد الشرفي (مشرفا) ومحمد عجينة وكمال عمران (مقرّرين) وحمادي صمّود (عضوا). وقد تحصّلت عليها صاحبتها بملاحظة مشرّف جدّا.

تقديـــــم

لقد سارعنا بالاستجابة لرغبة سهام الدبّابي الميساوي في أن نتولى تقديم أطروحتها عن "الطعام والشراب في التراث العربي"، لا فقط لأننا عرفناها طالبة نجيبة، ثم زميلة تتمتّع بالكفاءة والجدّية حين ساعدتنا سنوات عديدة في دروس شهادة الحضارة، وصديقة نعتز بصداقتها هي وزوجها "الصادق"، ولا كذلك فقط لأننا أشرفنا على عملها وتابعنا مختلف مراحله وما كابدته في جمع شتات مادته والتأليف بين مختلف عناصره تأليفا ذكيّا، بل بالخصوص لأننا نعتبر عملها ـ كما أثبتناه في التقرير الذي قدمناه للجنة الأطروحات منذ ما ينيف على أربع سنوات ـ «إضافة حقيقية إلى معرفتنا بتراثنا وحضارتنا وواقعنا في آن».

وقد يتساءل بعضهم عن قيمة الموضوع الذي اختارته سهام، وهل يستحق الطعام والشراب فعلا كل هذا الجهد بينما هو أمر مبتذل في ظاهره نمارسه كل يوم أكثر من مرّة ولا تستقيم لنا حياة من دونه. أليس الاهتمام بالقضايا التي لها صلة بالفكر وبالسياسة وبالاجتماع أولى بأن تكرّس له الجهود حتى يستقيم فيه الرأي وتصلح الحال ؟ ونسارع بالإجابة عن هذا الاعتراض من ناحيتين؛ أولاهما أنّ تراثنا الغنيّ في كل الميادين ما زال في حاجة أكيدة إلى من يكشف عنه كشف الفاحص المتمكن من أدوات البحث الحديثة، ولا يكتفي بالتغنّي به وباجترار ما فيه اجترارا مرَضيّا انتقائيا. وثانيتهما أنه آن الأوان لكي نكفّ عن النظر إلى ذواتنا في مرآة الآخر، فنقتصر على ما يقوله عنّا وعن تاريخنا وثقافتنا منبهرين أو رافضين.

ويكفي القارئ أن يلقي نظرة سريعة على محتوى الكتاب الذي بين يديه حتى يتأكد من أن الطعام والشراب ليسا على الدرجة التي يتوهم من الابتذال. فالباب الأول وحده، وهو المتعلق بالحلال والحرام من الأطعمة والأشربة، يثير من القضايا التي تتعلق بالدين والأخلاق والعادات ما يتجاوز المألوف ويحيل على اختيارات وجودية واجتماعية أساسية. ففي

الشراب الخبيث صنفان: مقدس ومدنس. وتندرج فيه الخمرة بصفة خاصة وشربها يخضع لمؤثرات تاريخية وحضارية عدة. وللمفسرين منها مواقف وللفقهاء فيها أحكام ذات دلالات يتعيّن استخراجها. وكذا الأمر في الخبائث من الطعام : لحم الخنزير والدم والميتة ولحوم الذبائح والقرابين. أما الطيّبات من الطعام فلم يتّفق الفقهاء على تحديد أنواعها، واختلفت مذاهبهم، بحسب عدد من العوامل البيئية والاجتماعية وما يرمز إليه الحيوان، في تنظيم ما يؤكل وما لا يؤكل، حتّى أنّ ما يكون حلالا عند بعضهم يكون حراما عند آخر، ممّا أدّى الباحثة، بالاعتماد على ما جاء في المدوّنة الفقهية عن الخيل والبغال والحمير وسباع الطير وذوات الأربع، إلى وصف هذا الصنف بالطيّب الخبيث والخبيث الطيّب.

وفي الأبواب الثلاثة الأخرى من الكتاب أكثر من مجال يجد فيه القارئ متعة المعرفة والاكتشاف. فحين درست المؤلفة النيّء والمطبوخ - وهما المصطلحان المستعملان في الدراسات الإناسية الحديثة، ولا سيما منذ أن أصدر ليفي-ستروس كتابه الشهير الحامل لهذا العنوان بالذات - بحثت عن ما يدل عليه الفرق بين الطعام الموجود في الطبيعة، والطعام الذي يخضع لأنواع من المعالجة ليست كلها بالنار ولكنها تعكس في كل بيئة ثقافة معيّنة ملائمة للعناصر الموجودة فيها. وبذلك يتبين التطوّر الذي حصل بانتشار الإسلام من طعام العرب في الفطرة والطبيعة، من لبن وتمر ولحم ودقيق وكمأة وجراد وضبّ وما إليها، إلى طبيخ المسلمين ومختلف العمليات التي يحوّل بها، من تنظيف وتطهير وتطييب وتحويل وقطع ودقّ وعجن وحشو وعصر ونقع وانتباذ وتخمير وطبخ ثم تقديم. كما أن علاج الأطعمة لم تُتوخّ فيه الطريقة نفسها في العراق ومصر والشام والمغرب والأندلس. فمكّن بحثها من معرفة خصائص الذوق السائد في المجتمعات الإسلامية، المشترك منه والمختلف، ومن تحديد عوامل الطبيعة والعادة والتثاقف في المراحل التي يتمّ بها تحويل النيء، وفي طرق الأكل.

ومتى انتقلتَ إلى الباب المركّز على خاصيتي النفع والضرر في الطعام والشراب، فإنك واجدٌ فيه لمّا لشتات العناصر التي تكوّن البنية الأساسية للنسق الغذائي، ومطّلعٌ على التصوّرات والرؤى والتمثّلات الكامنة

وراء انتظام هذه البنية. وهكذا تقف على كيفية الغذاء وكمّيته وزمنه. وعلى ما يؤكل كل يوم وما يؤكل في الفصول المختلفة وما ينصح به الأطبّاء بحسب الأسنان، وما يتميّز به غذاء المرأة وغذاء الرجل. وسترى أنّ المدوّنة الطبّية ركّزت بالخصوص على الأغذية "البانية" التي تعين على الجماع بالنسبة إلى الرجل وعلى الحبل بالنسبة إلى المرأة، بما فيها من وصفات طبيعية وأخرى سحرية، وأنها اعتنت في هذا النطاق بغذاء الحامل والنفساء والمرضع، وميّزت بين أصناف الأطعمة عند أهل الراحة وأهل التعب، واعتمدت مقاييس محددة في هذا التصنيف، من سرعة الهضم وبطئه، وغلظة الطعام ولطفه، وجيّده ورديئه، ولذيذه وكريهه، وغيرها من المقاييس المعبّرة عن أسلوب حياة الآكل والميّزة للطبقة الاجتماعية التي ينتمي إليها. كما يطالعك بحث في الأفضل من الأغذية، سواء منها النباتية (الأخباز والفواكه والبقول والتوابل والأبازير والأنبذة والخمور) أو الحيوانية (الحيوان الماشي والحيوان الطائر والحيوان السابح، والعسل)، وكيف أنّ الطبخ يحوّل الأغذية من ضارّ إلى نافع، ومن غليظ إلى لطيف، ومن بارد إلى حار، والعكس بالعكس في كل ذلك، إلى غير هذه التحويلات من صناعات يُخضع بها الإنسان الطبيعة ويستغل ما فيها لتلبية حاجاته. وكل هذه العناصر لا تبين عن أنماط في العيش فحسب بل تشفّ كذلك عن طرق في التفكير نهلها العرب والمسلمون من واقعهم وتجاربهم مثلما أخذوها عن الشعوب والحضارات التي اتصلوا بها.

فإذا وصلتَ إلى آخر أبواب الكتاب تابعت تحليل المؤلفة لصنفين رئيسيين آخرين، جامعين هما كذلك، من الطعام والشراب، وهما اليومي والعاديّ الرتيب الذي تغلب عليه السنن المألوفة، بما فيها لياقة الخاصة، من جهة أولى، والاحتفالي الخارق للمألوف من جهة ثانية. وعلى هذا الأساس كانت دراستها للحفل وما يتّصل به من دعوة وضيافة، وما تتميّز به ولائم العبور (الخرس والعقيقة، والإعذار، والإملاك والعرس، والوضيمة، والوكيرة والنقيعة والحذاق) ومآدب المواسم، وبالخصوص منها موسم الربيع، والمهرجان في الخريف، والأعياد والمناسبات الدينية (رمضان وعيد الفطر والحج والأضحى ورأس السنة الهجرية والمولد النبوي وعاشوراء،

وحتى أعياد النصارى والفرس في عدد من المناطق). واندرج في هذا المحور بصفة طبيعية حديثها عن شراب اللذة وعن مجلس الشراب في الشعر والنثر.

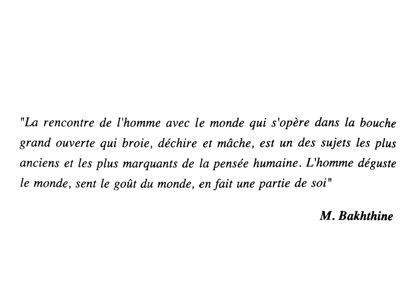
لقد كان بحث سهام الدبابي الميساوي جامعا لمظاهر من الحياة اليومية من خلال نسق أساسي من أنساقها هو في العادة مهمل، رغم أن الطعام والشراب عماد الحياة البشرية ومحدّد لمنزلة الإنسان وعنصر من عناصر الاجتماع برموزه وطقوسه وقواعده، ورغم أن كل عنصر من عناصر هذا الموضوع محل اهتمام واسع لدى الدارسين في الغرب. وإذا كانت المجتمعات المتخلفة هي المجتمعات التي لا تحظى من قبل أبنائها وبناتها بدراسة كل نواحي الحياة فيها، من الناحية النظرية كما من الناحية التطبيقية، فإن الدراسة التي بين يدي القارئ خطوة أخرى في تدارك هذا التخلف.

ولم يتسنّ للباحثة بلوغ هذا الهدف لولا ثقافتها الواسعة، وهي لا تتجلّى في ما أحالت عليه واستفادت منه من عديد الدراسات الحديثة باللغة العربية وباللغات الأعجمية فحسب، بل تتجلّى بصفة أخص في تنوّع مصادرها وغزارتها. فقد شملت مصادرها كما هو متوقّع كتب الطبيخ والأغذية والسلوك الغذائي والكليات في الطب، ولكنها شملت بالإضافة إلى ذلك كتب اللغة والمعاجم، والمسالك والممالك، والحسبة والفلاحة والفقه والتفسير القرآني والحديث النبوي، مع ما لكلّ صنف من هذه المصادر من لغة ومصطلحات مخصوصة.

ونحن على يقين من أنّ هذه الأطروحة، بمزاياها العديدة، من حيث الشكل ومن حيث المحتوى، ستبقى صالحة لمدّة طويلة ولن يتجاوزها البحث بسهولة. وستكون بلا ريب فاتحة لشهية القراء على ما ستنجزه هذه الباحثة المتميّزة.

عبد المجيد الشرفي


المقدّمة



"La rencontre de l'homme avec le monde qui s'opère dans la bouche grand ouverte qui broie, déchire et mâche, est un des sujets les plus anciens et les plus marquants de la pensée humaine. L'homme déguste le monde, sent le goût du monde, en fait une partie de soi"

M. Bakhthine



ما من أخبار تصفّحنا ونوادر وطرف قرأنا إلاّ وفيها من حياة الناس العاديّة أشياء، فيها من الفرح والحزن، والضحك والبكاء، والسرور والغضب، والودّ والكره، والأنس والوحشة، والشبع والجوع، والشهوة والحرمان، واللّذة والألم، والعمل والراحة، والدفء والبرد والنوم والأرق، والوصال والهجر، والجدّ واللعب. ما من كتب فتحنا إلاّ وفيها ممّا ألفناه وممّا لم نألفه أشياء، فهَا الجَزورُ تنحر للأضياف والقدور توقد والجفان تملأ والمجالس تعقد للشرب والكؤوس تترع للسكر، وها البخيل يشتهي الرؤوس يشتريها يوم السبت ويلوّنها ألوانا ويجعل لها في الصيف تدبيرا وآخر في الشتاء [1]، وها الكرّاء يعبثون بالبيوت ويماطلون بأداء الكراء[2]، وها الصبيان يخرجون في زيّ النساء بالظفائر والأخراص[3] ويتعلّمون تارة في المدارس ويتحاربون طورا بالعصيّ في الأحياء [4]، وها العروس تركب على سرج والناس حولها يضربون الدفوف [5]، وها أمّها تكسوها أثمن الثوب وأجمل الحلي تزيّنها في أعين الختن [6]، وها الخليفة يمهر زوجه الياقوت ويوقد شموع العنبر ويجعل فيها المنّ ويبسط لعروسه

---

1) الجاحظ، البخلاء ص ص. 107 - 112.

2) م. ن، ص ص. 81 - 89.

3) ابن القطّان، نظم الجمان، ص ص . 41 - 42.

4) الوزّان، وصف إفريقيا، ص 259 - 261.

5) البيدق، كتاب أخبار المهدي بن تومرت، ص 46.

6) الجاحظ، البخلاء، ص 30 - 31.

الفرش حصيرا منسوجا بالذهب مكللا بالدرّ والياقوت [7]. وها الناس يتفرّجون على جواهر ابنة الأمير وأسلاكها في العرس[8]. وها النسوة يجتمعن على الميّت يرتدين الخشن ويلطّخن الوجوه بالسواد ويخدشن الصدور [9]. وها زوجة السلطان تُجعل في تابوت مرصّع بالجواهر [10]. وها القاضي يلبس الطيلسان، والخليفة يضع على كتفيه البردة [11]. وها الشيخ يرتدي جبّة صوف أو ثوب كتّان أو قلنسوّة حبر ونعلا [12]. وها الأمير يخرج من القيروان إلى البحر ينادم العيّارين والشطّار [13]. وها المنصور [136 هـ - 158 هـ] يتذكّر العظائم فيبكي وينتحب [14]. وها الناس يقصدون العرّافات صديقات الشياطين، ويلجأ إلى السحرة من به مسّ من الجان [15]. وها الغلام يحسّ بنغص في معدته فيعالجه الطبيب بلحم جرو سمين [16]. وها الناس يَسْرُون على الرعاة يأخذون ما طاب [17].

---

7) ابن خلدون. المقدّمة. ص 173.

8) ابن عذاري. البيان المغرب. I. ص 272.

9) الوزّان. وصف افريقيا. ص 258.

10) ابن عذاري. البيان المغرب. I. ص 270.

11) الصابي. رسوم دار الخلافة. ص 91.

12) المالكي. رياض النفوس. I. ص ص 216. 265. 391 ؛ II. ص ص 352. 403. 410.

13) ابن عذاري. البيان المغرب. I. ص 143.

14) القاضي التّنوخي. الفرج بعد الشدّة. III. ص 224.

15) الوزّان. وصف افريقيا. ص ص 261 - 263.

16) القاضي التّنوخي. الفرج بعد الشدّة. IV. ص ص 436 - 437.

17) ابن عذاري. البيان المغرب. III. ص 106.

تستهوينا في هذه الكتب حياة الناس الأليفة الرتيبة. ويعجبنا الحفل والأنس واللعب. ونحبّ البحث في المهمل [18] والجمع بين درس الواقع والمتخيّل. وقد تردّدنا بين بحث في الحياة اليوميّة الوسيطة. وبين اقتصار على نسق من أنساقها. فارتأينا الطعام والشراب موضوعا. دفعنا إلى ذلك أنّه النسق الأصليّ الأوّل؛ فلا يكون للإنسان كون واجتماع دون أكل وشرب. والطعام سبب الحياة على الأرض والمحدّد لمنزلة البشر.

ففي إحدى المدن العراقيّة المقدّسة. في مفترق الأنهار. حيث جنّات عدن. كان أدبا (Adapa) [19] كاهن الربّ الأكبر يصنع الخبز ويصطاد الأسماك طعاما للآلهة. وذات يوم قلبت ريح الجنوب شتو (Shtu) مركبه فغضب وقطع جناحيها. سيق أدبا إلى محكمة الربّ واستقبله آنو (Anu) إلاه السماء على مائدته. وكانت إيا (Ea) [20] نصحت أدبا برفض ما يقدّم إليه من طعام الحياة الأبديّة وشرابها. أطاع أدبا الآلهة رافضا الطعام والشراب متعلّقا بالخلود، فحكم بطاعته على الإنسان ألاّ ينعم في السماء وحكم عليه بالموت [21]. وعصى آدم الله ينهاه عن الشجرة فأكل منها ونزل إلى الأرض حيث الفناء. أحسّ آدم

---

18) لم نجد حين سجّلنا في هذه الأطروحة غير كتابين عن الحياة اليوميّة العربيّة الاسلاميّة يلتبس فيهما اليوميّ بالاجتماعيّ وتوصف فيهما الأشياء والعادات وصفا سريعا وهما :
- A. Mazahéri, *La vie quotidienne des musulmans au Moyen-Âge*, Xe au XIIIe s (1951).
- CH. Dufourcq, *La vie quotidienne dans l'Europe médiévale sous la domination arabe* (1978)..
= وللأستاذ محمّد الطالبي مقال : "Vivre dans la cité" in *Les différents aspects de la culture islamique. L'individu et la société en Islam*. (1994), pp. 389-458.

19) "Héros civilisateur akkadien, créé à Eridu par Ea pour régner sur les hommes". N. Julien *Dictionnaire des mythes*, p. 23.

20) Ea "Divinité du panthéon assyro-babylonien [...] qui régnait sur l'Apsu, l'eau fraîche entourant la terre et sur les rivières irriguant la Chaldée". *ïbid*, p.219.

21) D. Mirejhovsky, *Les mystères de l'Orient*, pp. 292-293.

بدبيب كدبيب النمل في جسده فاكتشف الجوع. فسدّ بالخبز جوعه. وشكا من بطنه ولم يدر ما هو الألم فشكا العطش فارتوى بالماء الزلال [22]. لازم الخبز والشراب الإنسان يحدّدان منزلته على الأرض إنسانا. فحليب الحيوانات الوحشية التي تعوّد أن يرضعها انكيدو (Enkidu) لا تصنع الإنسان. لم يصر انكيدو بشرا يكتشف الثقافة إلاّ يوم أكل الخبز وشرب أقداح النبيذ [23].

في عالم لا ينال الإنسان فيه شيئا دون كدّ. وتنقص فيه الحياة حين لا تدرّ السماء ماءً. توجّه الإنسان إلى إلاهه يهديه العسل والخبز والكعك والخمر واللبن ليُخصب بستانه ويُبهج حظيرته. وتعلّم الإنسان أن يُشبع الأرض بدماء الحملان والجداء والثيران والفصلان وأن يحرق قرابينه تغذّي روائحها الأرباب. وتعلّم تقريب أبنائه لكي تخصب الأرض وتلد الأنعام. وأن يقتل إلهه ليأكل جسد الإله وينهل من قوى الخصب [24]. طلب الإنسان الطعام والشراب فطلب القوّة والطاقة يجذبهما إليه فيجذب العالم ويكتشف سرّا من أسرار الكون. سأل سدّ الجوع والعطش فلبّى حاجاته. واكتشف الالتذاذ بالروائح والطعوم فتفنّن في الطبيخ ليشبع رغبة الحواس ويحاكي بالفن ما في العالم. حوّل الطعام والشراب ليغتذى فاحتاج إلى غيره. ولم يكتف بالاجتماع الضروريّ تائقا إلى الايناس والألفة حول الموائد. وكما أحسّ بأن الطعام والشراب ينفعانه. تيقّن من أنّهما ينقصان بدنه ويشوّهان ذاته فاجتنب منهما ما عافه ونجّسه وخاف من شرّه. وصنّف طعامه إلى ما يؤكل وما لا يؤكل وشرابه إلى ما يشرب وما لا

22) الثعلبي. عرائس المجالس. ص ص 39 - 40.
23) فراس سوّاح. جلجامش. ص ص 128 - 129.
24) نشير بقتل الاله لادونيس وأوزيريس وتمّوز.

يشـرب، وتوسّل الطقـوس والقواعـد تُخفف من حدّة قلقه وتنظّم عيشـه. وبقي عالم السـماء في هُيامـه يرفع إليه كلّ لذيذ نافع جليل عـزيز يطلبه منه منّا يهطل عليـه كالمطر ويحلم بأن يجـده في الفـردوس حين يخلد فيها.

لا حياة دون أكل وشرب، ولا أكل وشرب دون اجتماع، ولا اجتماع دون قواعـد وطقـوس، ولا طقوس دون معتقـدات ورمـوز، ولا مادّة دون تمثل وتصوّر. وهذه المادّة تتراءى للإنسان في أحلامه طعاما وشرابا منذ القدم [25]. ولمنزلة الطعام والشـراب في حياة الإنسـان، ولإهمـال درسهمـا نسـقا يوميّا، اخترناهمـا موضوعـا لدراستنا. وإذا كان لابدّ من تدقيق في معنييهمـا فإنّا لا نقصد بالطعام البرّ أو الحنطة والشعير والتمر كما جرى في كلام العرب، بل الطعام «اسم جامع لكلّ مـا يؤكل». أمّا الشراب فهو «مـا شـرب من أيّ نوع كـان وعلى أيّ حـال كـان» وهو «إسم لما يشـرب وكلّ شيء لا يمضغ فانه يقال فيه يشـرب». والشراب «الأنبذة والخمـور». من ذلك سـمّي الشَّـرب والشـروب القـوم يشـربون ويجـتـمـعـون على الشـراب» نعني بالطعام والشـراب الغـذاء، وهو «مـا يُتـغـذّى به، وقـيل مـا يكون به نماء الجسم وقوامه من الطعام والشـراب» [26]. ولقـد اخترنا ألاّ نهتمّ بالماء وأن نعنى بالشراب لبنا وخمرا ونبيذا وعصيرا.

(25 انظر M. Leibovici "Les songes et leur interprétation à Babylone", in *Les songs et leur interprétation*, pp. 68-71; E. Meyerovitch, "Les songes et leurs interprétation chez les persans", *ibid*, pp. 186-187.

(26 ابن منظور لسان العرب، مادّة شرب، طعم، غذي.

وقد اهتمّ غيرنا بالغذاء فلفت كلّ من أ. ج أربري (A. J. Arberry) و م. رودنسن (M. Rodinson) النظر إلى أهميّة كتب الطبيخ العربيّة [27] وأشار م. رودنسن إلى ثراء التراث العربيّ بالمادّة الغذائيّة [28] وانكبّ على بعض الأطعمة بالدرس [29].

ولم يشغل موضوع الطعام والشراب قبل الثمانينات الباحثين العرب، فكانت المقالات فيه قليلة أكثرها لحبيب زيّات ويغلب عليها الاهتمام بالشام (دمشق) والعراق (بغداد)، والاقتصار على أغذية نباتيّة، أو

---

27) A. J. Arberry, "Baghdad Cookery Book" in *Islamic Culture*, Hyderabad, vol XIII, (1939), n° 1-4, pp. 19-47 et 189-214 (réédité) in *Medieval Arab Cookery. Essays and Translations*, (2001), pp 19-89;
- M. Rodinson, "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine" in *Revue des Etudes Islamiques*, 1949, pp.95-165; (réédité) in *Medieval Arab Cookery. Essays and Translations*, pp.91-164.

28) M. Rodinson, "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine" in *Revue des Etudes Islamiques*, 1949, I-Apercu général sur la littérature culinaire arabe, pp 97-105; art "Ghidàʾ", *E.I*$_2$., II, pp. 1081-1097.

29) M. Rodinson, "Romania et autres mots arabes en italien" in *Romania*, 7, 1950, pp 433-443 ; "La maʾmuniyyat en Orient et en Occident" in *Etudes d'orientalisme dédiées à la mémoire de Levi-Provençal*, II (1962), pp 733-748; "Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans le domaine de la consommation et de la distraction: l'alimentation" in *Convergno internazionale* (Venise), (1967), pp. 479-499.

شـــره الأمويين، أو وصـف فنّ الطبخ وآداب المائدة وصفا سريعا[30]. ولم يحظ غذاء المشارقة قبل الثمانينات والشراب بدراسة واسعة[31]. كما لم يهتمّ بالغـــرب الإسلامـــيّ في هذه الفتـــرة غير ابراهيم حركات[32]

30) نورد هذه المقالات حسب تاريخ صدورها
- بطرس جيك ،الحلاوة، المشرق. 6'1903. ص ص 829 - 835.
- محمد كرد علي ،مآكل العرب، المقتبس. 3. 1908. ص ص 569 - 579.
- حبيب زيّات ،دور البطيخ ببغداد ودمشق في عهد العبّاسيين، المشـرق. 17. 1929. ص ص 761 - 764 ؛ ،مزاعم المؤرخين العبّاسيين في وصف شره الخليفة سليمان بن عبد الملك الأمويّ، المشرق. 35. 1937. ص ص 29 - 32؛ ،خبز الأرز، المشرق. 35. 1937. ص ص 377 - 380 ؛ ،مشمش دمشق، المشرق. 35. 1937. ص ص 365 - 380 ؛ ،دهن النارجيل، المشرق. 35. 1937. ص ص 381 - 383 ؛ ،الزعفران، المشرق. 36. 1938. ص ص 345 - 338 ؛ ،القرصيّة الدمشقيّة، المشرق. 36. 1938. ص ص 60 - 62 ؛ ،آداب المائدة في الاســـلام، المشـــرق. 37. 1939. ص ص 162 - 176 ؛ ،دراقن دمشق، المشـرق. 37. 1939. 177 - 179 ؛ ،فنّ الطبخ وإصلاح الأطعمة في الاسلام، المشرق. 41. 1947. ص ص 1 - 26 ؛ ،تفّاح لبنان، المشرق. 42. 1948. ص ص 22 - 27 ؛ ،مزاعم المؤرخين في وصف شره الأمويين، المشرق. 42. 1948. ص ص 161 - 168 ؛ ،دار البطيخ بدمشق ورسوم الفواكه والبقول فيها وفي دار الطعام، المشرق. 46. 1952. ص ص 406 - 418 ؛ ،الورد وماء الورد بدمشق، المشرق. 46. 1952. ص ص 5 - 40.

31) A. J. Wensink, "Wine in Islam" in *The Moslem World*, XVIII, 1928, pp. 365-373; A. S. Fulton, "Firuzabadi's Wine list" in *Bulletin of the School of Oriental and African Studies*, XII, 1948, pp 579-585; M. Canard, "Le riz dans le Proche Orient aux premiers siècles de l'Islam" in *Arabica*, VI, 1959, pp 113-131; J. D. Ben Chiekh, "Poésies bachiques d'Abû Nuwâs, thèmes et personnages" in *Bulletin d'Etudes Orientales*, 18, 1963, pp 7-84; E. Ashtor, "Alimentation en Orient Médiéval", in *Annales E.S.C*, 5, 1968, pp. 1017-1053.

32) ابراهيم حركات، ،الحياة الاجتماعية في عصر بني مرين : الأطعمة والأفراح، مجلّة كليّة الآداب والعلوم الانسانية. (الرباط) V. 1979. ص ص 11 - 45.

ور. أريي (R. Arié) [33] وف. دي لاقرانجا سنتماريّا (F. de la Granja Santamaría) الذي حقّق مخطوط «فضالة الخوان في طيّبات الطعام والألوان» لأبي الحسن بن محمّد بن أبي القاسم محمّد بن أبي بكر التجيبي الأندلسي (ت 692 هـ) وترجمه إلى الإسبانيّة ودرسه في رسالة دكتوراه تحمل عنوان:

La cocina arabigo-andaluza según un ms inédito, edición del kitâb fadhalat al-jiwân de Ibn Razîn al-Tujîbî al Andalusî (siglo XIII), estudio, traducción y glosario, Madrid, 1958-1959.[34]

وأخذ الاهتمام بغذاء العرب والمسلمين يتزايد ابتداء من الثمانينات فنوقشت الرسائل التالية:

1 - C. Guillaumond, *La cuisine arabe des classes sociales citadines aisées au IX° siècle*, Mémoire de Maîtrise, (ss la direction de N. Eliséeff), Lyon II, 1982.

وفي هذه الرسالة وصف سريع للطبيخ العراقيّ وتعويل على نصوص من التراث مترجمة إلى الفرنسية وجهل بالتراث واللغة العربيّة[35].

(33) R. Arié "Remarques sur l'alimentation des musulmans d'Espagne au cours du Bas Moyen-Âge" in *Cuadernos de Estudios Medievales*, vol 2-3, 1974-1975, p. 299-311 (réedité) in *Etudes sur la civilisation de l'Espagne musulmane*, (1990).

(34) عاد الباحث إلى مخطوطين أحدهما يوجد في Garjancos de la Real Academia de la Historia de Madrid, n° 16. والآخر ناقص يوجد بجامعة Tubingen تحت رقم 5473. والأطروحة مرقونة. توجد في : Archivo de la Univ. complutence de Madrid.

(35) خصّصت الباحثة قسما للمطبخ وغرفة الأكل وقسما للأغذية وقسما للمآكل صنّفتها تصنيفا حسب أنواعها.

2 - فوزيّة عبد اللطيف شحادة، «فنّ الطبخ والموائد في العصر العبّاسي»، رسالة دكتوراه في التاريخ (تحت إشراف ج. م. فييه)، جامعة القدّيس يوسف، كليّة الآداب والعلوم الانسانية، فرع الآداب العربيّة، بيروت، 1985. وفي هذه الأطروحة جمع لمادّة غزيرة ووصف.[36]

3 - C. Guillaumond, La cuisine dans l'Occident médiéval. *Etude de texte*, Doctorat 3ème cycle, (ss la direction de A. Guedira), Lyon III, 1991.

حقّقت الباحثة كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس في عصر الموحّدين لمؤلف مجهول ودرست طبيخه. وكان أ. هويسي ميرندا (A. Huici - Miranda) حقّق هذا المخطوط سنة 1965 [37]. وفي تحقيق ك. قيمون أخطاء وفي ترجمتها هفوات وفي دراستها للطبيخ اضطراب.

أمّا الدراسات العربيّة فأكثرها مقاربات وصفية. وإذا كان الوصف مفيدا في الدراسة التاريخيّة التي يسعى أصحابها إلى جمع المادّة الغذائيّة

---

36) قسّمت الباحثة رسالتها إلى ثلاثة أبواب :
أ - الطعام الاعتياديّ وغير الاعتياديّ وموائد الخلفاء. فاهتمّت في الفصل الأوّل بالطعام الاعتياديّ وأوانيه وشراب الناس والآداب. وفي الفصل الثاني بالولائم والحفلات والدعوات والضيافة. وفي الفصل الثالث بموائد الخلفاء والحاشية.
ب - فنّ الطبخ واصطلاح الأطعمة وركّزت في هذا القسم على اهتمام الخلفاء بالطبخ وذكرت أنواع الأطعمة، ووصفت الأسواق ودور المحتسب.
ج - مشروبات العبّاسيين، فوصفت في هذا القسم آنية الشراب وأنواعه وإقبال الخاصّة والعامّة عليه.

37) A. Huici - Miranda, *Kitâb al-tabîj fil - Maghrib wa al Andalus fî ᶜasr al-Muwahhidîn*, Madrid, (1965), (sur la base du m.s G. S. Colin, Bibliothèque nationale de Paris, salle de manuscrits orientaux [arabe 7009]

والحرص على الدقّة والتفصيل والتفكير في المعلومات قبل تنظيمها وتبويبها فإنّ مجرّد الوصف في دراسة التراث الدينيّ أو الأدبيّ قد لا يسمن ولا يغني من جوع. فلقد كانت دراسة أحكام الأطعمة والأشربة والذبائح جمعا لما ورد في آي القرآن ومجاميع الحديث وكتب الفقه، لا يخلو من الانحياز إلى مذهب من المذاهب أو من ترسيخ محرّم وتعليل تحريمه [38]. وكانت دراسة طعام الأدب وشرابه إمّا جمعا لأشعار[39] أو بحثا في شعر الخمر [40]. وإمّا استخراجا لألفاظ «كتاب الأغاني» وأدب الجاحظ [41] (ت 255 هـ) و«نفح الطيب» وشرحها في شكل ثبت

---

38) مصطفى المؤدّب «الخمر والميسر» مجلّة الهداية، العدد 3، السنة 3، 1976، ص ص 6 - 13.
- أحمد عكّاز، الخمر في الفقه الاسلاميّ، دراسة مقارنة، (1977).
- عبد الرزاق خليل «الخمر في الشريعة الاسلامية»، مجلّة الهداية العدد 1، السنة 8، 1980، ص ص 62 - 65.
- أبو سريع عبد الهادي، أحكام الأطعمة والذبائح في الفقه الاسلامي (1986)

ونشير إلى مقالين موضوعيين أحدهما للأستاذ فرحات الدشراوي «A propos de l'éthique alimentaire traditionnelle: préceptes islamiques" in *Revue d'Etudes Andalouses*, 18, 1997, pp. 47-62.

وثانيهما للمبروك المنصوري «الحرام في القرآن والتوراة، الطعام والجنس نموذجين»، إبلا، 188 - 1 - 2، 2001، ص ص 67 - 88. ولئن طرح الباحث إشكاليات هامّة منها قراءة الحرام في علاقته بالتاريخ وقراءة المحرّمات القرآنية بمقارنتها بالمحرّمات التوراتيّة والشعور بالعلاقة الحميمة بين المحرّمات الغذائيّة والمحرّمات الجنسيّة فإنّ العمل لا يخلو من هنات.

39) علي شلق، الطعم في الشعر العربيّ (1984).

40) عبد الرحمان صدقي، الحان الحان، (1957).

41) رشيدة عبد الحميد اللقاني، الفاظ الأطعمة والأشربة في كتاب الأغاني، (1991)؛ ألفاظ الأطعمة والأشربة في أدب الجاحظ (1993).
- رجب عبد الجواد إبراهيم، ألفاظ المأكل والمشرب في العربيّة الأندلسيّة، دراسة في نفح الطيب للمقرّي، (2001).

صـغـيـر (Glossaire)، وإمّـا دراسـة لأدب «المعدة» دون إحـالات وهوامش ! [42].

أمّا الدراسات التاريخيّة [43] فأهمّها «تاريخ الأطعمة عند العرب». وقد ورد هذا البحث مقدّمة طويلة لمخطوط ابن العديم (ت 660 هـ) «الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيّبات والطيب» الذي حققته سليمى محجوب ودريّة الخطيب (1986). وفي هذه المقدّمة جمع لمادّة تراثيّة ضخمة، يدل على جهد وأناة، ووعي باستغلال مختلف المصادر التاريخيّة

---

42) بهيج شعبان، أثر المعدة في الأدب العربي، (د.ت).

43) من بين هذه الدراسات نذكر :

- عبد القادر حافظ، «العسل شفاء وغذاء»، التراث الشعبي، بغداد، العدد 1981.12، ص ص 105 - 144
- محمد ضيف الله البطينة، «الأطعمة والأشربة في صدر الاسلام» دراسات العلوم الانسانية، XIII، 1986، ص ص 117 - 139.
- ماجد عبد الله الشمس وبتول درعم «موارد الثلج واستخداماته من القرن الأوّل إلى التاسع للهجرة»، بحوث الندوة القطرية الثالثة لتاريخ العلوم عند العرب، 1987، ص ص 395 - 411.
- حسين محمّد فهيم «الطعام» أدواته، طرق إعداده وآدابه في التراث العربي، المأثورات الشعبية، III، 1988، ص ص 8 - 21.
- عماد محمّد الحفيظ «أهميّة نخلة التمر في الغذاء والدواء والصناعة عند العرب»، بحوث الندوة القوميّة الأولى لتاريخ العلوم عند العرب، 1989، ص ص 151 - 167.
- سهام الدبابي الميساوي، «الخبز طعاما في الأندلس»، دراسات أندلسية.7، 1992، ص ص 73 - 83.
- نينا جميل، الطعام في الثقافة العربيّة (1994).
- سهام الدبّابي اليساوي، «تهذيب المائدة في الأندلس»، المجلّة العربيّة للثقافة، عدد 27، 1994 ، ص ص 165 - 175.
- محمّد بن فارس الجميل، الأطعمة والأشربة في عصر الرسول صلّى الله عليه وسلّم، (1996).
- سهام الدبّابي الميساوي، «المسلم والخمرة»، في ندوة المسلم في التاريخ(28 - 30 نوفمبر 1996)، 1988، ص ص 325 - 336.
- وينز (دايفد)، «فنون الطبخ في الأندلس»، في الحضارة العربيّة الاسلاميّة في الأندلس (1999)، II، ص ص 1019 - 1037.

واللغويّة والأدبيّة والطبيّة. ومحاولة في تنظيم المادّة تنظيما تاريخيّا حسب الفترات (قبل الإسلام وعصر الرسول وصدر الاسلام والعصر الأمويّ والعصر العبّاسيّ وعهد الفاطميين وعهد الأيّوبيين والمماليك) وفي آخر التحقيق ثبت يذلّل صعوبة المصطلحات الغذائيّة.

ولا يخلو كتاب إحسان صدقي العمد. «الخبز في الحضارة الاسلاميّة» (1992) من قيمة. ففيه معلومات دقيقة عن أخبار الخصب وأخبار الأزمة وتفصيل في موادّها وصناعتها وأنواعها والحسبة عليها.

وتدلّ مقالات مجلّة «أمل» المغربيّة [44] على اهتمام بتاريخ الغذاء في المغرب واستغلال لشتّى الوثائق مفيد. بقدر ما تدلّ على فكر إشكاليّ. ومن المقاربات الطريفة كتاب عبد الأحد السبتي وعبد الرحمن الخصاصي. «من الشاي إلى الأتاي : العادة والتاريخ» (1999). وفيه استغلال للثقافة العالمة والشعبية وجمع بين المنهج التاريخيّ والدراسة الثقافيّة. أمّا دراسة فاضل الربيعي. «شقيقات قريش. الأنساب. الزواج والطعام في الموروث العربي» (2000) فهي بحث في مجاعات عربيّة كبرى دفعت إلى هجرة شعوب وقبائل وإلى تغيّر في أنماط عيشها بقيت أسماء أبائها وأجدادها ومواضعها لغة حاملة للتاريخ. ودراسة تستند إلى مقارنة الأخبار العربيّة بالنصوص العبريّة وبما ورد في تاريخ الشرق القديم. شدّنا

44) من هذه المقالات :
- محمد عمراني. «مسألة الخمور في تاريخ المغرب الوسيط». أمل. 16. 1999. ص ص 59 - 75.
- الحسين الفقادي. «من مظاهر التغذية في تاريخ المغرب الوسيط». أمل.16. 1999. ص ص 34 - 58
- فتحة محمّد. «ادب النوازل ومسائل الأطعمة بالغرب الاسلاميّ». أمل.16. 1999. ص ص 26 - 33.
- مصطفى نشّاط. «التغذيّة والأزمة بالمغرب في العصر المريني». أمل. 17. 1999. ص ص 5 - 15.

في هذه الدراسة أن تكـــون لأسماء الأعلام والمواضع دلالة غذائيّة قديمة وأمتعتنا قدرة الباحث التأويلية حينا، ونفّرنا أحيانا خروج عن حدود التأويل وإلحاح على إرجاع حياة العرب إلى المجاعة عنصرا نواتيّا.

أمّــا الـدراسـات الأجـنـبـيّــة الـتـي ظـهــرت فـي الـثـمـانـيـنـات والتسعينات فأغلبها للوسي بولانس (Lucie Bolens) [45] وإكسبيرسيون قرسيا سانشاز (Expiración Garcia Sanchez) [46]

---

45) L. Bolens, "Pain quotidien et pains de disettes" in *Annales E.S.C.*, 1980, pp. 462-476 (Réédité en 1981), in *Agronomes andalous du Moyen-Âge*, pp. 264-278; "L'art culinaire andalou et baroque: Les ruses de la science au service du goût" in *Manger et boire au Moyen - Âge*, (1984), II, pp. 141-148; "Le Haricot vert en Andalousie et en Méditerranée médiévales", *Al Qantara*, Madrid, VIII, 1 et 2, 1987, pp. 65-86; *La cuisine andalouse; un art de vivre, XI°-XIII siècle*, (1990); "L'eau dans l'alimentation et la cuisine andalouse XI° - XIII siècle" in *l'Andalousie du quotidien au sacré*, (1990), pp. 103-115; "L'étonnante apparition du couscous en Andalousie médiévale. Essai d'interprétation historique" in *l'Andalousie du quotidien au sacré*, pp. 61-70; "Le garum en Al-Andalous, un feu trouvé au fond des mers" in *Homenaje al Dr Michel Ponsih*, (1991), pp. 354-370.

46) E. Garcia Sanchez, "uryuza sobre ciertas preferencias gastronómicas de los granadinos" in *Andalucía Islámica. Textos y estudios*, (1980), pp. 141-161; "La alimentación en la Andalucía Islâmica Estudio histórico y bromatóglico I, *Ibid*, II, III, 1981-1982, pp. 139-176; "La alimentación en La Andalucía Islámica. Estudio histórico y bromatóglico, II, *Ibid*, IV-V, 1983-1986, IV, pp. 237-278; "Fuentes para el estudio de la alimentación en la Andalucía Islámica" in *Actas de XII congreso de la UEA*, I, Málaga (1984), 1986, pp. 269-288; "La conservación de los productos vegetales en las fuentes agronómicas andalusíes" in *la alimentación en las culturas islámicas*, (1994), pp. 211-294; "La consommation des épices et des plantes aromatiques en Al-Andalus, *Médiévales*,33,(1997),pp.41-53.

ومـانويلا مـارين (Manuela Marín) [47] وشارل برّي (Charles Perry) [48]
ودايـفـد وينـز (David Waines) [49] وفـرانزواز أوبيل سـالناف (Françoise

---

M. Marín, "Sobre Bûrân y Bûrâniyya" in *Al Qantara* (Madrid) (1981), pp. 192- (47 207; "Matériaux pour l'histoire de l'alimentation hispano magrébine" in *Islâm arabismo na peninsula Ibérica*, 1986, pp.297-304; "Las plantas alimenticias y su utilización en un manuscrito oriental sobre alimentación y dietética" in *Ciencias de la naturaleza en Al-Andalus. Textos y estudios*, (1990), I, pp. 207-222; "sobre alimentación y sociedad" in *Al Qantara* (Madrid), 1992, pp. 83-122; Literatura y gastronomía: dos textos árabes de época mameluca" in *La alimentación en las culturas islámicas*, (1994), pp.137-158; "Cuisine d'Orient, cuisine d'Occident", in *Médiévales*, 33, (1997), pp. 9-21; "The perfumed kitchen: Arab Cook from the Islamic East", in *Res Orientales*, 1998, pp. 158-166.

Ch. Perry, "Elements of Arab Eating"; Couscous and its Cousins"; "Bûrân : (48 Eleven Hundred Years in the History of a Dish"; "Notes on Persian Pasta"; Isfidhabâj, Blanc manger and no Almonds"; "The Wine Maqama"; "The Description of Familiar Foods"; "Kitâb al-Tibâkha: A fifteenth - century Cook Book"; Medieval Arab Fish: Fresh, Dried and Dyed"; "A Thousand and one Fritters: The Food of the Arabian Nights"; "The Sals of the Infidels".
جـمـعـت هـذه المقـالات التي صـدرت بين 1985 - 1999 في *Medieval Cookery. Essays and Translations* (2000).

D. Waines, "Cereals, Bread and Society: an Essay on the Staff of life in Medieval (49 Iraq" in *JESH.U*, XXX, 1987, pp. 225-285, *Califs kitchen*, (1989). (Traduction française *La cuisine des califes*, (1998), Introduction pp. 11-46; "Murrî : The Table of a Condiment" in *Al Qantara* (Madrid) XII, (1992), pp. 371-388; "The Culinary Culture of Al-Andalus" in *The legacy of Muslim Spain*, (1992), pp. 725-738; "Abu Zayd al Balkhî on the Nature of Forbiden Drink: A Medieval Islamic Controversy" in *La Alimentación en las culturas islámicas*, (1994), pp. 111-126; "Medicinal Nutriments as Home Remedies a Case of Convergence between the Medieval Islamic Culinary and Medieval Traditions" in *Actas XVI*, congresco *UEAI*, Salamenca, (1995), pp. 551-558; "Muslim Prety and Food of the Gods" in *Al Qantara* (Madrid) XXI, 2, (2000), pp. 411-424.

(Aubaile - Sallenave[50] وروبــر روزنبــرجي (Robert Rosenberger)[51] وروزا كون (Rosa Khune)[52].

(50 F. Aubaile-Sallenave, "Le sel d'alliance" in *Journal d'Agriculture et de Botanique Appliquées*, vol XXXV, 1988, pp. 304-323; "Safran de joie, safran interdit, une étude sociale et religieuse de la plante chez les musulmans" in *La ciencia en la España medieval*, (1992), pp. 41-63; "Al *kishk*, the Past and Present of a Complex Culinary Practice" *in Culinary Cultures of the Middle* East, (1994), pp. 105-293; "Parfums, épices et condiments dans l'alimentation médiévale" in *la alimentación en las culturas islámicas*, (1994), pp. 217-250; "La Mediterranée une cuisine des cuisines", in *Social Science. Informations sur les sciences sociales*, vol 35, (1996), pp. 139-193.

(51 B. Rosenberger, "Les pâtes dans le monde musulman" in ***Médiévales***, 16-17, 1989, pp. 77-98; "Diététique et cuisine" in *À l'ombre d'Avicenne*, 1996, pp. 179-183; "Diversité des manières de consommer les céréales dans le Maghreb précolonial" in *La Alimentatión en las culturas islámicas*, (1994), pp. 309-354; "La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne, in *Histoire de l'alimentation* (1996), pp. 345-366; "Repas du Maghreb XVeme, XIX eme siècle" in *Tables d'hier, tables d'aujourd'hui*, (1999), pp. 295-337.

(52 R. Khune "Apunles sobre el consumo de fruto en el mundo árabe medieval", in *la Alimentación en las culturas islámicas* (1994), pp. 295-308; "La almendra un pequeño gran protagonista en la alimentación y en la farmacopea árabes medievales", in *Actas XVI, congreso UEAI*, Salamanca (1995), pp. 281-287; "reflexiones sobre un tradado dietético prácticamente desconocido, el tafdîl al ᶜasal ᶜa la" sukkar de Abu Marwan b Zuhr" in *Homenage al Dr José María*, (1995), pp. 1057-1067; "La fruta alimento o medicamento. Reflexiones sobre la presencia de la fruta en la farmacopea árabe medieval" in *Anaquel de Estudios Árabes*, VII, (1996), pp. 69-85; "Le sucre et le doux dans l'alimentation d'Al Andalus" in ***Médiévales***, 33, 1997, 55-67.

وقد وسّع هؤلاء وغيرهم [53] البحث في تاريخ الغذاء وبيّنوا أن وصفات الطبيخ وثيقة هامّة وأنّ معرفة النبات والطبّ ضروريّة لتاريخ الغذاء وأنّ هذا التاريخ على صلة وثيقة بالاقتصاد (إنتاجا وبيعا وتسعيرا). وجليّ أنّ أكثر الدراسات تعلّقت بالغرب الاسلامي، فعلاوة على اهتمام لوسي بولنس وغيرها من غير الاسبان بالأندلس فإنّ المستشرقين الإسبان عكفوا في العشريات الأخيرة من القرن العشرين على تحقيق مالم يحقّق من التراث الأندلسيّ ودراسة ما لم يدرس.

والدراسة الأجنبيّة مثل العربيّة لم تنفتح على أدب المائدة والشراب إلاّ نادرا في مقالات قليلة بعضها لجان فان جلدر

---

(53) - E. Ashtor "Essai sur l'alimentation de divers classes sociales dans l'Orient Médiéval" in *Annales. E.S.C*, 23 n° 4-6, (1968), pp 1017-1053.
- A. Arjona Castro, "La alimentacion y la cocina en la Andalucía musulmana" in *Boletin de la Real Academia de Cordoba de Ciencias, Bellas letras y Nobles Artes*, 54, (1983), pp 27-33.
- S. Gutierry Lioret, *Panes, Nogagas y foganes portables, Dos formas ceramicas (Tannur) y plato (Tabag)*, (1990-1991).
- M. Cruz Hernández, "comer, beber y sus contrarnios según Averroes" in *Actas XVI*, 1995, pp. 137-146.
- P. Chalmeta, "Aceitas al mazaras y eimologicas" in *Anaquel de Estudios Arabes*, 1996, pp. 57-68.
- V. Lagardère, "La riziculture en al Andalus (VII° - XV° siècle)" in *Studia Islamica* 83, 1996, pp. 71-87; "Cépages, raisin et vin en Al-Andalus (X-XV° siècle), in *Médiévales*, 33, 1997, pp 81-90.
- J. Brehler, "Un regard sur l'art culinaire des mamelouks" in *Midéo*, 24, 2000, pp 55-82.
- S. Debbabi Missaoui, "Quelques reflexions sur l'histoire des pratiques alimentaires en Tunisie" in *Alimentation pratiques de table en Méditerranée*, (2000), pp. 171-178.
- Y. Essid "Les métiers alimentaires dans l'économie urbaine d'après les ouvrages de hisba" in . *ibid*, pp 225-267.

(Jan Van Gelder)[54] والآخر لغيره من المستشرقين [55]. ومن أكثر ما جاء في دراسة الشراب إفادة مقال جان سادان Jean Sadan, "Vin - fait de civilisation" in *Studies in Memory of Gaston Wiet*, 1977, pp. 129-159. وقد تجاوز فيه صاحبه الدراسة الوصفية لخمرة الأدب والفقه إلى التفكير في الشراب فقابل بين شراب البداوة وشراب التحضّر باحثا في خصائصهما الرمزيّة وطابق بين تدفّق خمرة الأدب والتحرّر، وقيود الفقه ورقابته، ففتح مجال التفكير في الشراب، ظاهرة كليّة.

أمّا دراسة صالح ستيتي (Salah Stétié). "Le vin mystique" in *le vin mystique et autres lieux spirituels de l'Islam*, 2002, pp 15-85. ففيها انطلاق من خمرة ابن الفارض (ت 632 هـ) إلى التفكير في شراب سري طبع المتخيّل الاسلاميّ والبشريّ، وتحليل لرموز شراب المتصوّفة.

---

[54] G. J. H. Van Gelder, "Musâwir al-warrâq and the Beginings of Arabic Gastronomic Poetry" in *J. S.S.*, XXXVI, 1991, pp. 309-327; "Arabic Banqueters: Literature, lexicography and Reality" in *Res Orientales, IV*, 1992, pp. 85-93; "A Muslim Encomium on Wine: the Race Gourse of the Bay (Halbat al Kumayt) By A. Nawagî (D859 / 1455, in *Arabica*, (1995), pp. 222-234.

[55] T. Ganulo, "comer barro, Nota al capítulo del kitab al Muwašša del wašša" in *Al Qantara* (Madrid) 1987, pp. 153-164.

- A. Schippers, "Hebrew, Andalusian and Arabic Poetry: Desciption of the Fruit in the Tradition of the Elegants or Zurafa'" in *J.S.S.*, XXIII, 1988, pp. 219-232.

وقـد حظيت خـمـرة أبـي نواس (ت بين 198 و 200 هـ) بدراسـتين جـديدتين [56] هما :

- «قراءة في قصيدة أبي نـواس صفة الطلول بـلاغة القـدم» للأستاذ حمّادي صمـود الذي اهتم بالخمرية داخل نسق ثقافيّ جديد وسنن ثقافية جديدة تغلّب المكتوب على المنطوق والمشاهدة على السماع وتغلّب التجربة والرواية.

- «الشـعـري والأسطوري في ديوان أبي نواس ؛ الخـمـر وأسـمـاؤها الحسنى» للأستاذ محـمّد عجـينة الذي اعتنى بالخمرة المتـخيّلة باحثا في رمزيتها الأسطورية في فضاء القصـيدة واهتمّ «بالخمر والكتابة في فضاء الوجود».

---

56) مدّنا الأستاذان مشكورين بهـذين المقالين اللذين قدّما في ندوة مهـداة أعمالها إلى الأستاذ محمّد عبد السلام بعنوان «في قراءة الشعر القديم» (21 - 22 أفريل 2003).

- M. Gricorian, "Cosa mangiavano gli Arabi nel Medievo. Informazioni del "Kitab al Ta^câ m" di Ibn Qutayba" *in Islam Storia e Civiltà*, VIII, 1989, pp. 93-99.
- J. Sadan, "Wine, Women and Seas some Images of the Ruler in the Medieval Arabic Litterature" in *J.S.S.*, XXXIV, 1989, pp. 133-152.
- F. Harb "Wine Poetry" in *Julia Ashtianyétal*, (1990), pp. 19-34.
- M. J. Rubiera "La drela de ibn Quzman, notas sobre la alimentación andalusi a través de su literatura" in *la Alimentación en las culturas islamicas*, (1994), pp. 127-136.
- Bettini (c), "Taghîl al gâhıliyya" in *Arabica*, XLV, 1998, pp. 73-87.
- G. S. Reynolds, "The Sufî Appoch to food: A Case Study of Adab" in *The Muslim world*, vol 90, 1 et 2, 2000, pp. 198-217.

وليست البحوث في النصوص الدينيّة قرآنا وحديثا وفقها وفيرة، وأغلبها في وصف أحكام الفقه [57]. وقد طرح ج. هننجر (J. Henninger) المحرّمات طرحا إشكاليا في: "Nouveaux débats sur l'interdiction du porc dans l'Islam" *in le cuisinier et le philosophe. Hommage à M. Rodinson*, (1982), pp. 29-39. ووضع الباحث على محكّ النقد ما قيل عن وجود الخنزير في جزيرة العرب وما ذكر في أسباب تحريمه. وكانت استفادتنا من هذا البحث، في القسم المتعلّق بالخنزير بالغة. أمّا محمّد حسين بنخيرة ففي مقالاته [58] تناول أنثروبولوجيّ جديد وتفكير في السلوك الغذائي ينهل من العلوم الإنسانيّة والاجتماعية وفي كتابه *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité* (2000) قدّم منهج م. دوغلاس (M. Douglas) في تحليل محرّمات التوراة وتصنيف إ. ليتش (E. Leach) للحيوان، وبيّن أنّهما لا ينسجمان والرؤية الاسلاميّة، واقترح أن يضع الإنسان المسلم وسط نسق المحرّمات الحيوانيّة فانطلق من أنسنة (Hominisation) العلم والإنسان لفهم الحلال والحرام والقواعد الطقسيّة.

---

(57) M. Cook, "Early Islamic Dietary law" in *Jerusalem studies on Arabic and Islam*, 7, 1986, pp 217-277.
M. Masud "Food and the Purity in *the Fatawa Litterature*" in *la alimentación en las culturas islámicas*, (1994), pp. 89-110.
M. Acras Campoy "Las bebidas alcohólicas en el derecho Malikí" in *Boletin de la Associación Española de orientalistas*, XXX, (1995), pp.269-272; "Los alimentos en el derecho Malikí, *Ibid*, XXXII, (1996), pp.111-119.
E. Francesca, *Introduzione alle regale alimentari islamiche*, (1995).

(58) M. H. Benkheira, "Chairs illicites en Islam. Essai d'interprétation - 1 anthropologique de la notion de mayta" in *Studia Islamica*, 84, 1996, pp 5-33; "Alimentation, Altérité et socialité. Remarques sur les tabous alimentaires coraniques" in *Archives Européennes de sociologie*, XXXVIII 1997, pp 237-287; "Gens du livre ou êtres impurs? Nourriture carnée et altérité dans l'Islam contemporain" in *De la conversion*, 1997, pp 47-74; "Lier et séparer. Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé" in *l'Homme*, 152, 1999, pp 89-114.

تلك هي الدراسات التي تناولت موضوع الغذاء في الثقافة الاسلاميّة. وليست بينها دراسة شاملة للظاهرة الغذائيّة باعتبارها ظاهرة اجتماعية كليّة. ولا بحث جامع للمظهرين الدينيّ والدنيويّ، شامل لموقف الفقهاء والأطبّاء من الغذاء، دارس لكلّ قواعد الطبخ، ملمّ بالعناصر المشتركة بين طبيخ المغرب وطبيخ المشرق، متسائل عن الأصول الثابتة. ولم يشغل السلوك اليوميّ الباحثين ولاتساءلوا عن المعتقدات والتمثّلات المحدّدة لآداب الأكل والشرب، ولا فكّروا في الأطعمة والأشربة الطقسيّة ورمزيتها. فكان هذا النقص عاملا من العوامل التي شجعتنا على إنجاز هذا البحث. ولم تكن دراسة موضوع الطعام والشراب ممكنة بالنسبة إلينا دون الاطّلاع على مقاربات تاريخيّة وانثروبولوجية واجتماعيّة في الموضوع.

ظهر الغذاء موضوعا للتاريخ في «مدرسة الحوليات (Ecole des Annales) فكانت أوّل البحوث لـ م. بلوك (M. Bloch) [59] ول. فافر (L Febvre) وج.ج. همردنكر (J.J. Hemardinquer) [60] وف. بروديل (F. Braudel) [61] و ب. بنّصر (B. Bennassar) [62] وج. ب أرون

(59 M. Bloch, "L'alimentation de l'ancienne France" in *L. Febvre, L'Encyclopédie Française*, XIV, 1954; L. Febvre, "Répartition géographique des fonds de cuisine en France"" in *Travaux du premier congrès international de folklore*, Tours, 1938.

(60 J. J. Hemardinquer, *Pour une histoire de l'alimentation*, (1973).

(61 F. Braudel, "Vie matérielle et comportement biologique" in *Annales E.S.C*, 16, 1961, pp. 545-548; *Civilisation materielle, économie et capitalisme*, XV - XVIII siècle, II, *Les structures du quotidien*. (1979).

(62 B. Bennassar, et J. et Gory, "Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIVème au XIX ème siècle", in *Annales E.S.C*, 90, 1975, pp. 402-429.

(J. P. Aron) [63]. فتــــح هؤلاء وبعـدهم ج دوبي (J. Duby) وف. أرييس (Ph. Ariès) وج. دلومــو (J. Delumeau) وم. فــوفــيل (M. Vovelle) وغيرهم مجال البحث في تاريخ العقليات[64]. فلم يعد التاريخ يقتصر على الأحداث الكبرى ويهتمّ بالمراكز والدول والرجال بل دخل الأفضية المغلقة وزار الأماكن القصيّة، وطلب العادات وطرق العيش والسلوك والتمثّلات والانفعالات والأحاسيس. وسأل الحركات المألوفة والأفكار البسيطة والكلام اليومي والأساطير والمعتقدات الدفينة. وفكّر في الممارسات الاجتماعية باعتبارها ممارسات تساهم في تمثّل العالم واهتمّ بالقطيعة والثوابت منشغلا بالتحوّل والزمن الطويل المدى (La longue durée) [65]. وكان تاريخ الغذاء، إلى جانب تاريخ العائلة والحياة الجنسيّة وتاريخ الطفولة وتاريخ الموت، من أهمّ مباحث الأنثروبولوجيا التاريخيّة التي لم تحتقر الأشياء الضئيلة ولا الزمن المتعاقب ولا النشاط العادي. ولفتت النظر إلى قيمة «تاريخ الأغذية» و«تاريخ فعل الأكل» و«تاريخ الطبخ» وطقوسه وصلة هذا التاريخ بالفلاحة والعلوم الطبيّة والتاريخ

---

(63) J. P. Aron, "Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX siècle "in *Cahier des Annales*, n 25, 1967, *Le mangeur du XIXème siècle* (1973); "De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier" in *Cultures nourritures. Internationale de l'imaginaire*, n° 7, 1997, pp. 13-37.

(64) A. Bourreau" Proposition pour une histoire restreinte des mentalités", in *Annales E.S.C.*, 6, 1989, pp. 1492-1493.

(65) G. Duby, "Histoire des mentalités", in *L'histoire et ses méthodes*, pp. 937-966; J. Le Golff, "Les mentalités, une histoire ambiguë", in *Faire l'histoire*, III, pp. 76-93; R. Mandrou, "L'histoire des mentalités, art "Histoire", in *EU*, vol, VIII, pp. 436-438; H. Martin, *Mentalités médiévales* XI-XV siècle, pp. 7, 10 -17; M. Vovelle, *Idéologie et mentalités*, pp. 254-256.

الاقتصاديّ والتاريخ الاجتماعيّ وتاريخ العقليّات[66]. ولم تعد الحياة اليوميّة في المؤلفات التاريخيّة ملتبسة بالتاريخ الاجتماعيّ بل أصبح تاريخ الحياة اليوميّة يعنى «بالحياة الحميمة، ويحكي أشياء عن اليد والوجه والخبز والذوق والنوم واليقظة ...»[67]، ويصف الأشياء المألوفة ويظهر «اليوميّ الخفيّ المحتجب»[68]. فيطلع على الجوع والوفرة مفكّرا في الفقر والغنى والصراع والأزمة والتحوّل[69]، ويكشف أسرار الأرض وطقوس أهلها منشغلا بأفول القمر تغيب معه عادات غذائية وتذهب أسرار[70]، ويؤرّخ لذوق وفنّ طبخ [71] ويخرج للنور كتبا مدفونة في خزائن المكتبات ووصفات محتجبة في ظلمات المطابخ [72]، ويسافر بالقارئ إلى روائح

(66 انظر "Anthropologie historique", in *E.U.II*, pp. 530-544، للتوسّع في مضامين هذه الانثروبولوجيا انظر المداخل والنصوص الموجودة في *Traité d'Anthropologie historique, philosophies, histoires, cultures*'; C. Dieter-Rath, "*Alimentation*", pp. 231-244.

(67 G. Thuillier, *L'Histoire entre le rêve et la raison. Introduction au métier de l'historien*, p. 17.

(68 انظر ما جاء في: "L'invisible quotidien", *Ibid*, p. 648.

(69 M. Mantanari, *La faim et l'abondance;* (1994).

(70 P. Camporesi, *La terre et la lune*, (1989 v.o).

(71 يعود الفضل إلى ج.ل. فلاندران (J. Flandrin) في التأريخ للذوق الفرنسيّ واكتشاف قيمة نصوص الطبخ والإشراف على بحوث عديدة.
J. L. Flandrin, "La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI xau XVIII siècle", in *Revue de l'Histoire Moderne et Contemporaine* XXX, 1983, pp. 66-83; "Pour une histoire du goût" in *l'Histoire*, 85, 1986, pp. 12-19; "La distinction par le goût" in *Histoire de la vie privée*, (ss la direction de Ph. Ariès. G. Duby", (1987), pp. 267-309; "Le goût a son histoire", in *Autrement, Nourritures* 10, 9, 1989, pp. 56-65; *Chroniques de Platine pour une gastronomie historique* (1992), *Histoire de l'alimentation*, (1998).

(72 *Du manuscrit à la table. Essai sur la cuisine au Moyen-Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*; (1992); J. L. Flandrin, *chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, (1992); B. Laurioux, *le règne de taillevent*, (1997).

الهند وباكستان تفوح في القدور وأغذية في الصين تقطع وتنضد تنضيدا [73] وموائد البحر المتوسّط تلوّن ألوانا [74]. ويعود به إلى مآدب أروبا [75] وإلى قرابين توقد لها النيران، وخمور تسكب في الكؤوس [76]. ولم ينس هذا التاريخ الجديد جهود أوائل أرّخوا للطعام والشراب [77] فاستغلّوا كتبهم وزادوا عليها أشياء [78].

أمّا الانثربولوجيا فقد طرحت مسائل الطعام والشراب عند تحليلها للتابو (Tabou) والطوطميّة والقربان، وتفكيرها في سلوك الإنسان الدينيّ، وكذلك كان الأمر بالنسبة إلى علم الاجتماع الذي اهتمّ إلى جانب ذلك بدور الهبة عقدا تبادليّا نفعيّا والمؤاكلة طقسا فاعلا في النسق الاجتماعيّ [79]. ومن بين المقاربات الأولى التي درست الغذاء مقاربة

---

73) انظر مثلا : Asie III, *Savourer, goûter*. (1995)

74) انظر مثلا : *Senteurs et odeurs de la Mediterranée* (1998).

75) انظر مثلا : B. Laurioux, *le moyen-Âge à table*. (1989)

76) انظر مثلا : M. Detienne. J. P. Vernant, *la cuisine du sacrifice en Pays grecs*, (1979); P. Smitt-Pantel, *la cité au banquet*, (1992).

77) L. Portes F Ruyssen, *Traité de la vigne et de ses produits*, (1889); C. Curtel, *la vigne et le vin chez les romains* (1903); A. Maurizo, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours* (1932); A. Gottscholk, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours* (1948).

78) انظر مثلا : J. Barrau, les *hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire étcologique et éthnologique de l'alimentation* (1983); M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture* (1987); H. Johnson, *Une histoire mondiale du vin: de l'Antiquité à nos jours*, (1990); G. Garrier, *Histoire sociale et culturelle du vin*, (1998); .

79) نشير بذلك إلى ملاحظات فرايزر (Frazer)، وتحليل ر. سميث (R. Smith) للمحرّمات السامـيّة والطقوس الغذائية القربانية، وإلى تفكير إ. دوركايم (E. Durkheim) في الطوطميّة والقربان والوحدة العضوية التي يحقّقها الأكل معا ويجدّدها، وإلى ما جاء في تنظير م. موس (M. Mauss) في الهبة والقربان.

أ. ريشاردز (A. Richards) الوظائفيّة (fonctionnaliste). بيّنت الباحثة في *Land Labour* وفي *Hunger and Work in a Savage Tribe.* (1932) *and Diet in Northen Rodesia,* (1939). أنّ الغـــذاء نسق توالديّ لا يخلو من وظيفة تعبيريّة وترميز. فالطعام هو المحدّد الأساسيّ للعلاقات الاجتماعيّة والمنتج للبنى والمولّد للنسق الاجتماعي.

وفي بداية الستينات نشر ر. بارت (R. Barthes) مقالة "Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine"[80] وبيّن فيــه أنّ الغذاء «نسق تواصليّ» و«جسد من الصور» و«آداب» و«مواقف» و«سلوك»، ففتح باب التفكير البنيويّ في الطبخ، ولم يكتف بارت بهذا المقال النظريّ بل أفاد بتحليل دلاليّ لأغذية وطبيخ وذوق غذائيّ أقنع فيه بأهميّة السيميائيّة الغذائيّة[81] فأثّر في غيره من الباحثين[82]. وفي نفس الفترة (الستينات) بيّن ك. لفي - ستروس (C. Levi-Strauss) أنّ الطبيخ نسق مثل اللّغة. يعبّر به المجتمع عن بنيته[83] وبيّن في «الانثروبولوجيا البنيويّة» (Anthropologie structurale) أنّ الطبيخ قابل للتحليل وفق عناصره التكوينيّة. وهي وحدات ذوقيّة (gustèmes) تنتظم وفق بنى تضاديّة

80) in *Annales E.S.C.*, n 6, 1961.

81) *L'empire des signes* (1970)*; Mythologies* (1970); "Lecture de Brillalat-Savarin", *in Physiologie du goût* (1975)

82) انظر مثلا J. Soler "*Sémiotique de la nourriture dans la Bible*" in *Annales E.S.C.*, n° 4, 1973, pp. 943-955; *Nouveau actes sémiotiques: Sémiotique gourmande, du goût, entre esthésie et sociabilité*, 55 - 56, 1998.

وقد أعاد ج. مارون (G. Marrone) قراءة بريلا سافران (Brillat-Savarin) في هذا العدد: "Réception et construction de l'objet du goût chez Brillat-Savarin", pp. 9- 28.

83) *Le cru et le cuit. Mythologiques* I (1964); *Du miel au cendres. Mythologiques II* (1966); *Les origines de manière de table. Mythologiques III* (1968).

وتسمــــــح هذه الوحدات بتحليل طبيخ مجتمع ما، وبالتمييز بين طبيخ مجتمعـــــين وأكثر. ولقد اقترح منها الوحدات الذوقيّة التالية : محلّي / أجنبــــــي، مركزي / طرفي، حادّ / سلس، حامض / حلو، حدّ أدنى من الطبخ / حدّ أقصى، مشويّ / مسلوق، طازج / جاف [84] وفي «أسطورياته» (Mythologiques) [85] باستثناء «الانسان العاري» (L'homme nu) الذي لا توجد فيه إشارات إلى الطبخ. اهتمّ لفي ستروس بالنار عاملا محوّلا للطبيعة بانيا للثقافة مولّدا للإنسانيّة والحضارة. ودرس الطبخ وسيطا بين السماء والأرض، وركّز على ثنائيات نيء / مطبوخ، طازج / عفن، يابس / رطب، صلب / طريّ، محتوى / حاو، فارغ / ممتلئ، خارجيّ / داخليّ... ووضع الطبيخ في مثلّث صالح لكلّ الثقافات يقوم على ثنائيّة طبيعة / ثقافة، ويكون الهواء والماء والنار في هذا المثلّث عناصر وسيطة تحويليّة. وقد وسّع لفي ستروس من المقولات التصنيفيّة الثلاث الأصلية إلى أخرى هي المسلوق والمصليّ والمطبوخ في البخار والمقدّد والمقليّ [86].

ومن البنيويين، اهتمّت م. دولاس (M. Duglas) بالمحرّمات الغذائية التوراتيّة فصنّفتها حسب مقولات داخل التوراة نفسها استمدّتها من تمثّل

---

84) *L'Anthropologie structurale*, pp. 99-100.

85) "La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsiemment sa structure, à moins que sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions", C. Levi-Strauss, *L'origine des manières de table*, p. 411; "La cuisine dont on n'a pas assez souligné qu'avec le langage, elle constitue une forme d'activité humaine véritablement universelle: pas plus qu'il n'existe aucune qui, d'une façon ou d'une autre, ne fait pas cuire certains de ses aliments" "Le triangle culinaire", in *L'Arc*, 1965, p. 22.

86) صــــدر هذا المثلث في *L'Arc*، سنة 1965. انظر نفس الشيء في *Les origines des manières de table*, pp. 396-412.

اليهود للكون [87]. وقد اعتبرت في مقاربة بنيويّة ثقافيّة أنّ الذوق ثقافيّ، وأنّ دراسة الطبيخ لا تكون بالاستناد إلى عناصر ثنائية تقابليّة معزولة عن إطارها اليوميّ والأسبوعيّ والسنويّ، وجعلت للغذاء سننا تعبّر بها الثقافة عن أحوالها وبناها [88]. أمّا دراسة ج. ڤودي (J Goody) للغذاء [89] ففيها يرتبط فنّ الطبخ وعادات الأكل بإنتاج الغذاء وتوزيعه، فيبني الاقتصاديّ والسياسيّ والاجتماعيّ نسقا يوميّا ينمو ويتطوّر. وقد تأثّر س. منيل (S. Mennel) بڤودي ون إلياس (N. Elias) [90] في دراسته للذوق والطبيخ مقترحا مقاربة تطوّريّة (Développementale) [91]. وتأثّر ل. مولان (L. Moulin) بالمدرسة الثقافويّة (culturaliste) في دراسته للظاهرة الغذائيّة. فكان لتكوين الشخصيّة القاعديّة وبناء الهويّات وتحوّلها نصيب الأسد في اهتمامه [92].

---

87) M. Douglas. *De la souillure* (1970, v.o).

88) M. Douglas. "Deciphéring a Meal" in *Daedus* 101, 1972, pp. 1-82; وأنظر "*Les structures du culinaire*" in *Communications* 31, 1979, pp. 145-170;
M. Douglas and M. Nicod, "Taking the Biscuit. The Structure of British Meals" in *New Society*, 30, 1974, pp. 744-747.

89) J. Goody, *Cuisines, cuisine et classe* (1970, v.o).

90) يعرّف س منيل منهجه في دراسة الذوق والطبيخ في مقدّمة الكتاب: "Le présent ouvrage tente donc d'appliquer à l'histoire de la cuisine et de l'alimentation en France et en Angleterre la démarche "configurationnnelle" ou "sociogénétique" d'Elias. Par définition , la sociologie configurationnelle a pour objet le processus d'évolution". S. Mennel, *Français et anglais à table du Moyen -Âge a nos jours*, p. 231, (1985, v.o).

91) انظر إلى جانب هذا الكتاب السابق: S. Mennel, "The Sociology of food: Eating, Diet and Food" in *Current Sociology*, 40, 1992.

92) L. Moulin, *l'Europe à table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires* (1975); *les liturgies à table*, (1988).

وتعدّ مقاربة ك. فيشلر (C. Fischler) من أهمّ المقاربات، فهي منعرج في تطوّر دراسة الغذاء. اقترح فيشلر في كتابه (l'Homnivore) (1990) وفي مقاله (Gastronomie - Gastro-anomie) [93] سوسيولوجيا جديدة هي «علم اجتماع الآكل» (La sociologie du mangeur). وقد وضع فيشلر «علم اجتماع الآكل» في الإرث الموسيّ (Maussien) واقترح ربط العلاقة بين علم النفس وعلم الاجتماع والفيزيولوجيا لفهم الظاهرة الغذائية فحقّق في (l'Homnivore) ما دعا إليه أستاذه إ. موران (E. Morin) من الجمع بين الاختصاصات المتعدّدة. فربط تحليل الغذاء بالدين والمعايير والقيم والرموز والطقوس والجسد والانفعال والأحاسيس والتطوّر التاريخي والثبات والتثاقف، وحاول أن يفهم ما يحدّد تصنيف الغذاء إلى ما يؤكل وما لا يؤكل، وربط ذلك بحاجات الإنسان ونفسيته وعقليته، وبيّن أنّ فعل الإدماج (L'acte d'incorporation) ليس فعلا فيزيولوجيا وحسب، بل هو فعل رمزيّ متخيّل. إذ يعتقد الإنسان أنّ الغذاء يحوّله تحويلا ماديّا ونفسيّا ورمزيّا ويبني هويّته. وبيّن ج. ب. بولان [94] (J.P.Poulain) أهميّة «حوار الاختصاصات» في دراسته الغذاء، واقترح «علم اجتماع غذاء» يعنى بالأبعاد الاجتماعيّة ويدرس الظاهرة الغذائيّة باعتبارها ظاهرة موضوعيّة. وقد أعاد بولان الاعتبار للوصف يُحتاج إليه في الميادين الجديدة التي تحاول تنظيم الواقع [95].

---

93) "Gastronomie et gastrono-anomie: Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne" in *Communications*, 31, 1979, pp. 189-210.

94) J. P. Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, pp. 246-247, (2002).

95) "La déscription est œuvre scientifique surtout dans un domaine neuf, elle tente d'ordonner le réel", p. 247.

انظر لنفس الكاتب (1985), *Anthropologie de la cuisine et des manières de table*.

فتحت لنا هذه المقاربات مجال التفكير في الأطعمة والأشربة التي وصفها التراث العربيّ، ونبّهتنا إلى أهمية الحياة المادّية وقيمة «الأشياء الصغيرة» المألوفة. ووسّعت نظرتنا للطبيخ. فهو ليس مجرّد قطع لأغذية وتتبيل وخلط وطهي على النار، بل هو قواعد وطقوس ترتبط بمعتقدات وتحمل دلالات، وسلوك تحكمه معايير وقيم وتصوّرات وتمثّلات. كما أعادت هذه المقاربات الاعتبار في ذهننا إلى الوصف، فليس ثمّة من تفاضل في دراسة الحياة المادّية بين الوصفيّ والتفسيريّ والتأويليّ. فقد يكون الوصف مفيدا إذا ما أردنا أن نحصل على معرفة الشيء نفسه إن كنّا لا نعرف ما هو هذا الشيء. والوصف ضروريّ في إعادة إنتاج عناصر متفرّقة مشتّتة مبعثرة في النصوص هنا وهناك، وليس هو عمليّة سهلة لأنّ في جمع العناصر تنظيما وتصنيفا وترتيبا، وكثيرا ما يحتاج إلى تفسير الشيء وإدراكه قبل وصفه. وكلّ تعيين للظاهرة بالوصف يتضمّن في حدّ ذاته تأويلا لها. وكما دفعتنا هذه المقاربات إلى اختيار الوصف مرحلة من مراحل البحث بيّنت لنا أنّ للحركات البسيطة والمواقف الرتيبة والسلوكات المتكرّرة والأشياء المادّية دلالات ورموزا. ولا نخفي أنّ ما أورده لفي ستروس عن الوظيفة الرمزيّة للأغذية وما أشار إليه بارت من وظيفة دلالية للأطعمة والأشربة وما جاء به فيشلر عن مبدأ الإدماج وج.دوران (G. Durand) عن متخيّل الإدماج [96] و ق.باشلار (G. Bachelard) عن أحلام المادّة[97] كلّ ذلك قادنا إلى التأويل. فكان التفكير في الماديّ مغامرة فيها من التساؤل والحيرة والتعقّل ما أشعرنا حينا بالعجز وحينا آخر بالظفر لإدراك أمر ما كنّا ندركه. ولا ننكر

---

96) G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire.*

97) G. Bachelard, *L'eau et les rêves; la psychanalyse du feu, La terre et la reverie du repos; La terre et les rêveries de la volonté.*

الاستفادة من علم الاجتماع التفاعليّ (La sociologie de l'interaction) الـذي اهتمّ بالغريـزة الاجتماعية (socialité)، والإينـاس وأبرز وظيفـة «العيش معا»، وأعطى قيمة لمسرحة (théâtralisation) التواصل والتبادل، ومن علم الاجتماع الفهمـيّ (La sociologie compréhensive) الذي اعتبر الفرد المنفرد ونشاطه بمنزلة الوحدة الأساسيّة، وبيّن قيمة الرموز أداة تواصليّة، ودرس طقوس اليوميّ (quotidien) وأشار إلى أهميّة المسرحة فيه واللعبي (Ludique)[98].

ولم نشأ إسقاط منهج من المناهج على موضوعنا واخترنا ألاّ نثقل عملنا بالتنظير وأن نكتفي بالإحالة على مراجعنا دون تلخيص لها في الهوامش وفضّلنا أن تكون معارفنا مستترة في قراءة التراث العربي. ولا يسعنا في هذه الرسالة أن نستغلّ كلّ التراث العربيّ القديم. فليس ذلك من عمل الباحث الفرد وأهمّ النصوص التي اعتمدنا كتب الطبيخ

98) من الدراسات المتأثرة بعلمي الاجتماع التفاعلي والفهمي نذكر: J. P. Corbeau (1991); *Essai de reconstruction utopique des formes et des jeux du manger*, thèse d'Etat de sociologie ss la direction de J. Duvignaud, (1991); "Le manger, lieu de socialité. Quelles formes de partage, pour quels types d'aliments? "in *Prévenci* 26, 1994, 1, pp. 203-217; "Goût des sages, sage dégoût, métissage des goûts" in *Le métis culturel, International de l'imaginaire*, 1994, pp. 164-182; "Socialité, sociabilité et sauce toujours" in *Cultures, Nourritures, International de l'imaginaire*, 1997, pp. 69-81;

- M. Maffesoli, *L'ombre de Dionysos pour une sociologie de l'orgie*; *la société conflictuelle;Le temps des tribus*;

S. Najjar, *Pratiques alimentaires des jerbiens: une étude socioanthropologique* (1993).

والأغذية وهي كثيرة [99]. وقد ارتأينا أن نهتمّ بأهمّها فاخترنا «فضالة الخوان في طيّبات الطعام والألوان» لابن رزين التجيبي (مريني) و«كتاب الطبيخ» لابن سيّار الورّاق (بغدادي ت ق 4 هـ) و«كتاب الطبيخ» لمحمّد بن الحسن البغدادي (ت حوالي 632 هـ - 633 هـ) و«كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس في عصر الموحّدين» لمؤلف مجهول و«كنز الفوائد في

---

99) يفتح الواحد كتاب الفهرست فيجد في الطبيخ كتبا ألّفها في قصور بغداد، ابراهيم بن المهدي (ت 224 هـ) وابن ماسويه (ت 243 هـ) وابراهيم بن العبّاس الصولي (ت 243 هـ) وعلي بن يحيى المنجّم (ت 275 هـ) وأحمد بن الطيّب السرخسي (ت 286 هـ) ومخبرة (ت ق 3 هـ) وجحظة (ت 324 هـ). ويتصفّح القارئ مقال ماكسيم رودنسون فتشدّه عناوين أخرى ليحيى بن أبي منضور الموصلي (ت 230 هـ) والمسبّحيّ (ت 420 هـ) وابن مسكويه (ت 421 هـ) وابن جزلة (ت 493 هـ). M. Rodinson, Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine, in *Revue des Etudes Islamiques*, 1949, pp. 101-103.

ابن النديم. الفهرست، ص ص 378 - 379؛ ذكر كتبا في الشراب والموائد والولائم ص ص 61 - 62.

نجد في خزانة برلين قائمة تحتوي على أسماء الكتب التالية مرتبة حسب ألقاب أصحابها:

- عبد الله بن سعيد أبا قشير (ت 1076 هـ). نظم آداب الاكل، رقم 119 spr 5475.
- ابن حجر (ت 852 هـ). باب في آداب الضيف والمضيّف. (Pet 690 5469).
- أحمد بن الطيب بن محمّد (ت 286 هـ) كتاب الطبيخ. رقم (119 spr 5475).
- يوسف الاسرائيلي أبو الحجاج (ت ؟). رسالة في الأغذية اللطيفة وترتيبها وكيفيتها. نفس الرقم.
- عامر الأنبوطي (ت 1173). ألفية الطعام رقم (119 spr 5475).
- حسن بن ابراهيم الجبرتي (ت 1188 هـ). الأقوال المعربة عن أحوال الأشربة. نفس الرقم.
- ابراهيم بن اسحاق الحربي (ت 285 هـ). إكرام الضيف. نفس الرقم.
- محمد بن عبد الله المسبحّي الحرّاني (ت 420 هـ). كتاب الطعام والادام. نفس الرقم.
- تقيّ الدين أبو بكر الحصيني الحسيني (ت 829 هـ). في آداب الأكل والشرب. رقم (5468 we 1739)
- أبو عمران موسى الدمراوي (ت 1000 هـ). نزهة القلوب في المأكول والمشروب. رقم (119 pr 5470)؛ مختصر المنظومة. ضوء الصباح في المآكل الملاح. رقم (1119 spr 5471).
- حسام الدين الشهيد (ت 536 هـ) كتاب طبخ العصير. نفس الرقم.

تنويع الموائد» لمؤلف مجهول (مملوكيّ) و«الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيّبات والطيب» لابن العديم (أيّوبي).

أمّا كتب الأغذية فاخترنا أشهرها وهي «كتاب الأغذية» لاسحاق بن سليمان الاسرائيلي (ت بين 341 - 343 هـ) و«كتاب الأغذية» لابن زهر (ت 557 هـ) و«كتاب الأغذية» لابن خلصون (أندلسي ت 701 هـ) و«كتاب الأغذية» للرندي (أندلسي ت 9 هـ) و«المختار من الأغذية» لابن النفيس (ت 687 هـ) و«منافع الأغذية ودفع مضارّها» للرازي (ت 313 هـ).

وكان لا بدّ من الرجوع إلى كتب الكليّات في الطبّ تقرّب إلينا الخلفية النظريّة التي بنى عليها الأطبّاء تصوّرهم للغذاء وتصنيفهم للأطعمة والأشربة وتمدّنا بملاحظات دقيقة في خصائص الأغذية وحفظ الصّحة والتدبير. وقد اخترنا منها «رسائل» ابن رشد (ت 595 هـ) «الطبيّة» و«قانون» ابن سينا (ت 428 هـ) و«الكامل في الصناعة الطبيّة» للمجوسي (ت ق 4 هـ) و«الكليّات» لابن رشد و«مدخل» الرازي و«مرشده». كما استفدنا من كتب الصحّة والتدبير ومداواة المرضى مثل «التيسير» لابن زهر و«زاد المسافر» و«سياسة الصبيان» لابن الجزّار (ت 369 هـ) و«كتاب تدبير الحبالى والأطفال والصبيان وحفظ صحّتهم ومداواة الأمراض العارضة لهم» للبلدي (ت 380 هـ) و«كتاب خلق الجنين وتدبير الحبالى والمولودين» لعريب بن سعيد (ت 366 هـ) و«مصالح الأبدان والأنفس للبلخي» (ت 322 هـ).

واخترنا مدوّنةً بعض المصنّفات المفردة في الطعام والشراب والسلوك الغذائيّ مثل «آداب المؤاكلة» لبدر الدين الغزّي (ت 984) و«أدب النديم» لكشاجم (ت 360) و«رسالة في تحريم الجبن الرومي للطرطوشي»

(ت 520 هـ)، و«رسالة في الشارب والمشروب»، و«رسالة في مدح النبيذ وصفة أصحابه للجاحظ» (ت 255 هـ) و«فصّ الخواتم فيما قيل في الولائم» لابن طولون (ت 953 هـ) و«قطب السرور في وصف الأنبذة والخمور» للرقيق القيرواني (ت 425 هـ) [100]، و«كتاب الأشربة وذكر اختلاف الناس فيها» لابن قتيبة (ت 276 هـ) واعتمدنا أبوابا وفصولا ونصوصا من كتب الأدب مثل «الأغاني» للأصفهاني (356 هـ) و«البخلاء» و«التاج» للجاحظ و«الرسالة البغداديّة» للتوحيدي (ت 414) و«خاصّ الخاصّ» للثعالبي (ت 429 هـ) و«العقد الفريد» لابن عبد ربّه (ت 327 هـ) و«عيون الأخبار» لابن قتيبة و«الفرج بعد الشدّة» للقاضي التّنوخي (ت 384 هـ) و«محاضرات الأدباء» للراغب الأصبهاني (ت 502 هـ) و«مقامات» الهمذاني (ت 398 هـ) و«الموشّى» للوشّاء (ت 208 هـ) وغيرها من أمّهات النثر. وليس إهمالنا لنصوص كثيرة من النثر الأدبي ناتجا عن جهلنا بها ولكن إمّا أنّنا أجأنا النّظر في بعضها كـ «ألف ليلة وليلة» و«الإمتاع والمؤانسة» و«رسالة الغفران» وغيرها وإمّا أنّ ما في النصوص مالا يستجيب لما التزمنا به من أفكار وإشكاليّات.

وكانت الحاجة ماسّة إلى كتب اللغة والمعاجم لما في بعضها من جمع لأطعمة العرب وأشربتها. ولما فيها من الشرح الجلي للعناصر التي تكوّن الأطعمة والأشربة واعتمدنا خاصّة «الغريب المصنّف» لابن سلاّم الهروي (ت 224 هـ) و«فقه اللغة» للثعالبي و«كتاب الألفاظ» لابن السكّيت (244 هـ) و«لسان العرب» لابن منظور (ت 711 هـ) و«المخصّص» لابن سيده (ت 458 هـ).

---

100) اعتمدنا الطبعة التونسية وعنوانها المختار من قطب السرور والطبعة السوريّة وعنوانها قطب السرور وبين الطبعتين اشتراك في بعض النصوص المحقّقة واختلاف في البعض الآخر.

ولا غنى في بحثنا عن كتب المسالك والممالك والفلاحة والتجارة والحسبة توسّع دراسة الطبيخ وتفيد بالأغذية المستعملة وببعض الأنشطة الغذائيّة اليوميّة وقد حاولنا أن نستغلّ أكثرها وأشهرها. لا نأخذ منها إلاّ ما يستجيب لأهدافنا وقد عوّلنا على «كتاب الفلاحة النبطيّة» لابن وحشية (ت ق 4 هـ) تعويلا. واعتمدنا أكثر ما اعتمدنا من نصوص الحسبة ما ألّفه ابن بسّام (ت 542 هـ) والسقطي (ت ق 6 هـ) وابن الاخوة (ت 729 هـ) والشيزري (ت 774 هـ). ولم نستخرج من كتب الرحلة والتاريخ والطبقات والتراجم والسيرة والأخبار إلاّ ما صلح توظيفه في رسالتنا. ولم تكن قراءة هذه المدوّنة يسيرة. إذ يقضي الواحد ردحا من الزمن يتصفّحها باحثا عن المعلومات. فلا يجد منها إلاّ نزرا. فالتاريخ الإسلاميّ هو تاريخ الأحداث الكبرى والرسل والدول والملوك. لا يلتفت إلى حياة الناس العاديّة إلاّ عند سرده لأخبار الخصب والجدب والأزمة. ولا يصف من الرسوم والاحتفال إلاّ ما تعلّق بالبلاط. أمّا التراجم والطبقات والسير فهي أخبار عن الرجال من العلماء والزّهاد والمتصوّفة لا تفي إلاّ بمعلومات قليلة عن سلوكهم الغذائيّ.

وكان من الضروريّ أن نعود إلى القرآن وكتب التفسير ومدوّنة الحديث والفقه لدراسة ما يسمح الدين بأكله وشربه وما يمنعه. واقتصرنا على بعض التفاسير كـ«جامع البيان» للطبري (ت 310 هـ) و«الجامع لأحكام القرآن» للقرطبي (ت 671 هـ) و«مفاتيح الغيب» للرازي (ت 606 هـ) واعتمدنا خاصة على صحيحي البخاري (ت 256 هـ) ومسلم (ت 261 هـ). ورجعنا إلى بعض أمّهات الفقه مثل «الأمّ» للشافعي (ت 204 هـ) و«بدائع الصنائع» للكاساني (ت 567 هـ) و«حاشية ردّ المحتار» لابن عابدين (ت 1252 هـ) و«المحلّى» لابن حزم (ت 456 هـ) و«المغني» لابن

قدامة (ت 620 هـ) و«من لا يحضره الفقيه» لابن بابويه (ت 381 هـ). ومدّنا التراث الدينيّ أيضا بآداب الأكل والشرب والضيافة والدعوة والولائم والأضاحي فساعدنا على دراسة سنن الأكل وولائم العبور فوسّعنا مدوّنة الحديث إلى السنن واعتمدنا كتبا مثل «إحياء علوم الدين» للغزالي (ت 505 هـ) و«الأدلّة الشرعيّة» لابن مفلح الحنبلي (ت 763هـ) و«المدخل» لابن الحاج (ت 737 هـ) و«وسائل الشيعة» للحرّ العاملي (ت 1104 هـ) واحتجنا إلى بعض ما في مرايا الملوك والأمراء.

وقد اخترنا أن تقتصر مدوّنتنا على النثر دون الشعر رغم أهميّة الخمريات ووصف الطعام. فللشعر آليات في القراءة ليست من اختصاصنا كما أنّنا لم نعتمد نصوصا من النثر كثيرة ورد فيها الغذاء موضوعا استعاريّا والمأدبة جنسا أدبيّا والطعام والشراب عنصري نسق سرديّ. وأهملنا مدوّنة التصوّف والزهد والرقائق والمناقب. فلم يكن همّنا دراسة سلوك العلماء والمتصوّفة وأصحاب الكرامات مثلما لم يكن من مشاغلنا الالتفات إلى المهمّشين.

وقد ركّزنا على نصوص دون أخرى. فاهتممنا أكثر ما اهتممنا بتراث العراق والمغرب والأندلس. ولم نستغلّ من التراث الشاميّ والمصريّ إلا القليل الذي دعتنا الحاجة إليه [101] ولم نأخذ من نصوص المدوّنة إلاّ ما أفادنا في الاشكاليات التي طرحنا.

وكان همّنا ونحن نقرأ نصوص التراث أن نعرف :

---

101) لم نهتمّ بالتراث الملوكي إلاّ نزرا قليلا لأنّ الباحثة الزميلة رشيدة بالسرور (جامعة منّوبة - قسم التاريخ) انكبّت على دراسة الغذاء في مصر.

أوّلا : ما كان الناس يأكلون ويشربون. وقادنا هذا التساؤل إلى التفكير في تصنيفهم الغذاء ومنزلة مطاعمهم ومشاربهم. والبحث فيما إذا كان الواقع المعيش هو المحدّد لهذه المنزلة أم أنّها رمزيّة متخيّلة.

ثانيا : كيف كان الناس يأكلون الطعام ويشربون الشراب. ويحثنا هذا التساؤل على طلب قواعد الطبخ وآداب الأكل والشرب. والاهتمام بالنشاط الغذائي اليوميّ والاحتفاليّ.

ثالثا : هل كان المسلمون في سلوكهم الغذائي ومعرفتهم بالطعام والشراب منعزلين عن غيرهم من الثقافات أم نجد تثاقفا وتشابها وثبات عناصر قديمة ؟

وقد ارتأينا أن يشمل عملنا على أبواب أربعة :

في الباب الأوّل بحثنا في تحديد الدين للغذاء فالإنسان الدينيّ يصنّف غذاءه إلى طاهر ونجس وطيّب وخبيث وحلال وحرام وهذا التصنيف هو الذي حدّد اختيار المسلم لأغذية دون أخرى وطبخها وأكلها. وفي تحليلنا للحلال والحرام دُفعنا إلى تنزيل الخبيث والطيّب في بيئة العرب. وقد جعلنا هذا الباب فصلين فصلا في الخبائث وفصلا في الطيّبات، إذ الخبيث والطيّب مقولة محدّدة لما يؤكل ويشرب ولما لا يؤكل ولا يشرب. ولمّا كان الحلال والحرام محدّدين لاختيار الأغذيّة وتحويلها وكان الإنسان يفكّر في غذائه يمتنع عن أشياء ويقبل على أخرى جعلنا هذا الباب قبل دراسة الطبيخ الذي يخضع لقواعد الدين وشروط الطهارة.

حاولنا في الباب الثاني أن ندرس الطبيخ طلبا لقواعده ورغبة في معرفة ذوق الناس ومنزلة الأغذية التي يحوّلونها ويأكلونها. يهمّنا في

هذا البـاب أن ننظر في الكيـفـيّة التي يتصـرّف بهـا الناس فـيمـا صنّفوه مـسـمـوحـا بأكله طيّبـا. وإذ قسّـمـنا هذا البـاب إلى فـصلين، طعـام العـرب وطبيخ المسلمين، فلأسباب منها أنّا أردنا إعادة إنتاج طعام العرب لأنّ ما ورد في الدراسات عنه قليل سريع ولا يخلو من أحكام مسبّقة على صلة بالموقف من البداوة والانغلاق والجوع، ثمّ إنّ طعـام العـرب يخـوّل لنا معرفة الأصول العربيّة الثابتة ويجعلنا ننطلق من بداية للثقافة التي ندرس. وإذ عنونـّا الفـصل الثـاني طبـيخ المسلمين فنحن لا نصف طبـيخ كلّ من يسكن دار الإسلام، إنما اقتصرنا على طبيخ العراق ومصر والشام والمغرب والأندلس نستخرج عناصره الاساسيّة المشتركة ونبحث في الذوق السائد وتحكم ثنائية نيء / مطبوخ هذا الباب إذ الطبيخ تحويل للنيء. وارتأينا أن نقسّم طعام العرب حسب الأغذية وطبيخ المسلمين حسب مراحل الطبخ. وكان لا بدّ من الإشارة إلى تحديد الطبيعة والاقتصاد والعادّة والتثاقف للطبخ والأكل والذوق.

ولما كانت الأغذية ضارّة ونافعة وكان الإنسان لا يشعر بفسادها وصلاحها إلاّ بعد طبخها وأكلها جعلنا الباب المتعلّق بجسد الآكل والشارب بعد باب الطبيخ وفيه استخرجنا التصنيفية الغذائية الطبيّة لنقف على تفكير العلماء في الغذاء وموقفهم من الطبيخ وإصلاحهم له.

وكما يصنّف الطعام والشراب إلى حلال وحرام ونجس وخبيث ونيء ومطبوخ وضارّ ونافع وكريه ولذيذ وقبيح وجميل وغليظ ورقيق يكون فعل الناس الغذائيّ فعلين أحدهما رتيب مكرّر والآخر خارق، ذلك ما

دعانا في الباب الأخير إلى تناول اليوميّ والاحتفاليّ فطلبنا نشاط الناس الرتيب وطعامهم العاديّ وسننهم المألوفة وساءلنا ولائمهم ومآدبهم. وقد اكتفينا في هذا الباب ببعض النصوص والنماذج من السلوك. ولم نشأ التعمّق في مجلس الشراب إذ سنخصّص له عملا مفردا نستغلّ فيه الشعر والنثر ؛ لذلك اكتفينا بالشراب عنصر لذّة ولَهْوٍ.

لقد أشرف الأستاذ عبد المجيد الشرفي على هذا البحث تصوّرا وتتبّعه عملا وشجّعني على المضيّ فيه فإليه شكري...



الباب الأوّل

الحلال والحرام في الخبائث والطيّبات



«قُلْ لاَ أَجِدُ فِيمَا أُوحيَ إليَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ إلاَّ أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِير»

الأنعام / 145.



مقدّمة الباب الأوّل

الشجرة المحظورة، شجرة الهبوط

سمح الله لآدم وزوجه في الجنّة بالأكل الرغد ونهاهما عن شجرة أشار إليها دون أن ينصّ على اسمها أو يدلّ عليها بصفة من الصفات [1] وتأوّل المفسّرون هذه الشجرة مختلفين في نوعها. فقيل «كانت شجرة البرّ وقيل كانت شجرة العنب وقيل كانت شجرة التين» [2]. ونظنّ أنّ هذا التمثّل يعود إلى رموز البرّ والعنب والتين في الثقافة الإسلامية زمن نزول الوحي وفي عصر الصحابة والتابعين. وإلى منزلتها في متخيّل المفسّرين أنفسهم. انطلق المسلمون من دنياهم. وفيها يميلون إلى البرّ ويشتهون الحنطة ويقدّسون السنبلة، وتصوّروا آدم يأكل في الجنّة حبّة «ككلى البقر ألين من الزبد وأحلى من العسل» [3]. وهو حين فعل ذلك. هبط بها إلى الأرض غذاء للبشر ولكنّه حين أكلها في السماء، كان لا يعرف ماذا تكون. وحين رآها في الأرض كشفها له جبريل قائلا : «يا آدم خذها فإنّها سبب

---

1) البقرة 2 / 35 - 36 : «وقُلْنَا يَا آدَمُ اسْكُنْ أَنْتَ وَزَوْجُكَ الجَنَّةَ وكُلاَ مِنْهَا رَغَدًا حَيْثُ شِئْتُمَا وَلاَ تَقْرَبَا هَذِهِ الشَّجَرَةَ فَتَكُونَا مِنَ الظَّالِمِين فَأَزَلَّهُمَا الشَّيْطَانُ عَنْهَا فَأَخْرَجَهُمَا مِمَّا كَانَا فِيهِ».

2) الطبري، جامع البيان في تأويل القرآن. I ص 271. انظر كذلك : ص ص 268 - 270.

3) م.ن. ص 269 ، القرطبي، الجامع لأحكام القرآن. I ص 305.

جـوعتك وبها أخرجت من الجنّة وبها تحيا في الدنيا وبها تلقى الفتنة أنت وأولادك إلى أن تقوم الساعة» [4].

ربط المتخيّل الإسلامي بين الغذاء المحدّد لهوية الإنسان. إنسانا يأكل ما يصنع ويصنع ما يعرف ويعلّم غيره ما صنعه [5] والثمرة التّي ولّدت الوعي بالأنا واكتشاف الجسد وحاجاته. وإذ تمثّل المسلمون هذه الشجرة سنبلة فلأنّ هذه ترمز إلى الحياة على الأرض. فالهبوط في الأحلام ذو علاقة «بالهضم الحميم» (intimité digestive) و«العجين» [6] (l'élément pâteux).

وإذا نظرنا إلى منزلة الحنطة في الثقافة التي ظهر فيها الوحي، لرأينا عرب ما قبل الإسلام يهدونها إلى آلهتهم [7] ويقدّسونها حين يقدّسون الأمّ الكبرى شجرة كانت أو حجارة [8]. وكان من يحجّ منهم

---

4) الثعلبي. عرائس المجالس. ص 39.

5) انظر تعلّم آدم حرث الأرض وزرعها وصنع الخبز في : م.ن. ص ص 39 - 40.

6) G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 227.

7) كان العرب يهدون الحنطة لذي الخلصة بأسفل مكة. انظر: الأزرقي. أخبار مكّة. I ، ص 124.

8) عبدت الأمّ الكبرى من خلال الكتلة الحجريّة فالصخر هو رمز الأرض ورمز القمر وكلاهما يرمز إلى الدورة الزراعيّة التي يمثّلها القمح. انظر فراس السوّاح. لغز عشتار. ص 89 ؛ وانظر :
C. G. Jung, *Les racines de la conscience*, p. 493
وليس من قبيل الصدفة أن تكون اللات في الأسطورة حجرة دخل فيها رجل كان يلت السويق للحاج. ابن الكلبي. الأصنام. ص 31. فالسويق طعام يكون من الحبوب تقبع هي وصانعها في جوف آلهة الخصب.

للأقيصر يلقي مع شعر رأسه قرّة من دقيق الحنطة قربانا للإله [9].
ويلتبس رمز دقيق الحنطة برمز الشعر. وللشعر رمز إلى ما يتدفق من رأس الإنسان وإلى قدرته على الفكر والخلق [10] وقد يتجسّد هذا الفكر في دقيق الحنطة الذي يحيل على خيرات تهبها السّماء ويحوّلها فكر الإنسان طعاما به يحيا.

وليس غريبا أن يربط المتخيّل الإسلامي ما بين الحنطة وشجرة الهبوط. والحال أنّ السنبلة المختزنة لسرّ الطبيعة وسرّ الحركة الإلهية الكامنة وراءها أنموذج أوّلي [11]. وهذا السرّ الذي لا يعرفه غير الله. علّمه آدم عن طريق جبريل حين لقّنه أسرار الحياة كما علّمته ديميتير (Déméter) لتربتليموس (Triptolème) [12]. وكما قاد جبريل آدم الجائع إلى خبز الحنطة. اكتشف انكيدو (Enkidu) الخبز فتحوّل حين أكله من الحياة

---

9) كانت قضاعة ولخم وجذام تحجّ للأقيصر. انظر: ابن الكلبي. الأصنام. ص 60.
G. Rychmans, *Les religions arabes préislamiques*, p. 9-10.
وذكر جوّاد علي أنّه ،كان من عادة بعض قبائل اليمن. إلقاء قرّة من دقيق مع الشعر وذلك أنّ أهل اليمن كانوا إذا حلقوا رؤوسهم بمنى وضع كلّ رجل على رأسه قبضة دقيق.فإذا حلقوا رؤوسهم سقط الشعر مع ذلك الدقيق ويجعلون ذلك الدقيق صدقة،. المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام. III ص 389.

10) انظر رمز الشعر في : M.L. Von Franz, *La femme dans les contes de fées*, p. 127

11) القمح مقدّس ذو مصدر إلهي. انظر: J. la Rôcheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, pp. 54-55; M.Eliade,*Histoire des croyances et des idées religieuses*, I, p.50; V. Magnien, *Les mystères d'Eleusis*, p.122.

12) اكتشفت ديميتير زراعة القمح وعلّمتها ربيبها الشاب تربتليموس الذي صنع الخبز. انظر M. Grant, et J. Hazel, *Dictionnaire de la mythologie*, pp. 356-357; N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, p. 574.

السبريّة إلى الحياة المدنية وغدا كاننا ثقافيا [13] فحنطة خبز آدم لا تختلف عن حبوب خبز انكيدو.

وفي تحديد نوع الشجرة التي أكل منها آدم. «قال ابن جريح عن بعض الصحابة: «هي شجرة التين. وكذا روى سعيد عن قتادة ولذلك تعبّر في الرؤيا بالندامة لاكلها من أجل ندم آدم عليه السلام على أكلها. [14] ولا يوجد شيء في آيات القرآن يشير إلى أنّ هذه الشجرة التي ندم على أكلهاآدم هي التين ولا ذكر لهذه الشجرة إلاّ في سورة التين أقسم اللّه بها في بدايتها [15].

ونعتقد أنّ المسلمين تأثّروا بالرموز الدينيّة الموجودة في الثقافات المجاورة. ففي نصوص الفيدا (Veda) نجد الشجرة الكونية المقلوبة تينة أصلها ثابت في السّماء وأغصانها تتدلّى نحو الأرض. يتساقط ثمرها

---

13) كان انكيدو في الملحمة السومرية والاكادية. رفيق جلجامش كاننا يغتذي من العشب واللبن مثل الحيوان. وحين تحوّل من الحياة المتوحّشة إلى الحضارة اغتذى الخبز وشرب النبيذ وكان ذلك بعد أن اكتشف جسده والحبّ والجنس. انظر : فراس السواح. جلجامش. ص ص 107 - 136 ؛ د. ادزار وم هـ. بوب وف. ور ولينغ. قاموس الآلهة والأساطير في بلاد الرافدين وفي الحضارة السوريّة. ص 67 ؛ وانظر تحليل كسان (E. Cassin) لهذا التحوّل في *Le semblable et le différent*, pp. 37-39 ;

14) القرطبي. الجامع لأحكام القرآن. I . ص 305.

15) التين 95 / 1.

السرّي (mystérieux) وتمطر شراب السوما (Soma) رحيق الخلود [16].
والشجرة الكونية الفيديّة المنتجة للسوما هي نفسها شجرة الأفستا (Avesta) الايرانية المولّدة للهوما (Homa) [17]. وتمثل شجرة التين في الاوبانيشاد (Upanishâd) ظهور البراهما في الكون وتقدّم الخلق عمليّة هبوطيّة [18]. وترمز التينة إلى المعرفة الالهية وإلى الحكمة [19].
وفي إحدى الأساطير الهندية نجد شجرة التين الكونية في حديقة غنّاء لا يدخلها إلاّ الثور ليرعى عشبها ويمنع فيها الثمر الذي يتحوّل طعاما فتّاكا يقتل آكله. وقد أبى الشيطان إلاّ أن يقطف تينة فمسخ حجارة صلبة [20].

---

16) انظر: O. Viennot, *Le culte de l'arbre dans l'Inde Ancienne*, pp. 25, 29, 32, 33.
ويجدر أن نذكر أنّه لا يعرف بالضبط ما هو النبات الذي يصنع منه الهوما والصوما وأن تمثّله من شجرة التين تمثّل من تمثّلات عديدة. ذكر إ. بورنوف (E. Burnouf) في *Le vase sacré* أنّ السوما تصنع من "tiges nouvelles de l'asclepias acida", p.2. وبيّن ش. ملاموود (Ch. Malamoud) الأمر التالي:

"Nous ne savons rien de sûr quant à la nature de cette plante. Du moins = sommes-nous certains qu'il s'agit d'une plante qu'il faut aller chercher dans les montagnes difficiles d'accès. Il apparaît également qu'au cours de la période védique d'autres végétaux ont été reconnus comme substituts acceptables du soma originel", "Le soma et sa contrepartie" in *Le ferment divin*, pp. 19-20.

17) م.ن. ص ص 29 - 30.

18) انظر ذلك في: G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 397

19) انظر: O. Viennot, *Le culte de l'arbre dans l'Inde Ancienne*, pp. 83, 110, 175

20) وتشبه هذه الحديقة العجيبة حديقة تفّاح الهسبريد (Les Hésperides) اليونانيّة التي كانت تشرف عليها هيرا (Héra) آمرة التنين تيفون (Thyphon) أن يحرس الشجر وأن يمنع الاقتراب منه. ولم يكن قطاف أطلس (Atlas) الثمر لهركلس (Héraclès) دون صراع مأسويّ مع العملاق. م. ن. ص 84. انظر: م.ن. ص ن: N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, p. 291

تشبه الجنّة في أسطورة الخلق التوراتيّة الحديقة الهنديّة وتماثل التينة التي أكلها الشيطان تلك التي تصوّرها المسلمون سببا في عقاب آدم الذي ندم على أكلها. وقد استوعب المسلمون ما جاء في أسطورة التكوين التوراتيّة التي غطّى فيها آدم وحوّاء عورتهما حين اكتشفاها بورق التين [21] فربطوا بين الورق الذي كان لباسا وثمرة الشجرة.

أمّا أولئك الذين تأوّلوا الشجرة كرمة فقد ربطوا بين ما كان ممنوعا في الجنّة وما حرّم في الدنيا إذ جعلوا خطيئة آدم في ارتكاب المحظور سببا في حرمانهم من شراب الكرمة [22]. ولعلّ اختيار الكرمة لا يختلف عن اختيار السنبلة والتينة فقد بقيت الكرمة المقدّسة عالقة بمتخيّل المسلم تدلّ «على البستان» [23] فتشير إلى الخصب والخيرات وتحيل على «الدنيا العريضة» [24] التي ظهرت مع آدم حين التهم العنب.

وتبدو الجنّة الإسلامية مثل الحديقة الرافديّة، تلك التي دخلها جلجامش وقابل فيها سيدوري فتاة الحانة قرب شجرة الكرمة الكونيّة العجيبة. وآلهة العنب تدعوه إلى مباهج الحياة كما دعت حوّاء آدم إلى الالتذاذ بالثمرة. فأعرض جلجامش عنها باحثا عن نبات الخلود [25]. في حين أقبل آدم، مثل انكيدو، على لذّة الحياة وآلامها.

---

21) تكوين. III : 7

22) «قال ابن مسعود وابن عبّاس وسعيد بن جبير وجعدة بن هبيرة هي الكرم ولذلك حرّمت علينا الخمرة»، القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، I، ص 305. وقد فسّر وحيد السعفي تأويل الشجرة بالكرمة فربطه بمنظومة إسلاميّة يرتبط فيها عصير هذه الشجرة بالحرام والأكل منها بالخطيئة. العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن، ص 100.

23) ابن سيرين، تفسير الاحلام، ص 438.

24) م. ن، ص 433.

25) انظر اللّوح العاشر من ملحمة جلجامش في: د. ادزارد وم. هـ. بوب و ذ رولينغ، قاموس الآلهة والأساطير، ص 91 ؛ Ch. Hirch, M. et M. Davy, *L'arbre*, pp. 16-17

ولا يستغرب أن يكون رمز الكرمة في اليهوديّة والمسيحية أثر في المتخيّل الإسلاميّ. ففيهما الكرمة شجرة الحياة وهي رمز إلى التحوّل من العماء إلى النظام وتدلّ على الحضارة والإنسان فأوّل من زرعها نوح بعد أن نجا من الطوفان [26].

وفي بعض النصوص إشارة إلى أنّ الشجرة التي اقترب منها آدم هي شجرة الكافور [27]. ولعلّ ما دعا إلى هذا التمثّل تصوّر آدم يهبط إلى الأرض وعلى «رأسه تاج من شجر الجنّة» [28] ييبس ويتحاتّ ورقه فينبت منه الطيب [29]. ويختزل الكافور كلّ الروائح العطرة التي ترمز إلى الثقافة. وقد يكون رمز الكافور المستورد من الهند دخل معه مؤثّرا في الثقافة الإسلاميّة، فبياض الكافور الخالص لون شيفا (Chiva) ورائحته تنفتح على الإلهيّ [30].

سواء أكان آدم قطف ثمرة الكرمة أم التينة أم أكل حبّ السنبلة فإنّ هذه ليست إلاّ أنواعا تلتقي في كونها نماذج أوليّة مرتبطة بالزراعة والثقافة. إنّ هذه الأشجار تحتاج إلى يد الإنسان تحرث لها الأرض وتغرسها أو تلقي بذورها وتسقيها وتقطفها أو تحصدها وتحوّلها بالطبخ دقيقا وخبزا وعصيرا وزبيبا. إنّها خير ما يعبّر عن وظيفة آدم في الأرض، هذا الذي نهل من العلم والمعرفة قبل الهبوط ليشقى بالعمل. وأحسن ما يتّصل بالكائن الثقافيّ الذي كان يحيا في الجنّة على الفطرة.

---

26) تكوين 9: 20 - 21 : انظر رمز الكرمة في: J. Danielou, *Les symboles chrétiens primitifs*, pp. 37, 45-47; C. Gilliot; "Abraham eut-il un regard précamineux?" in *Autour du regard*, pp. 47-48; A. Soued, *Les symboles de la Bible*, pp. 118-119.

27) الثعلبي. عرائس المجالس. ص 31.

28) م. ن. ص 37.

29) م. ن. ص . ن.

30) انظر ما يتّصل برمز الكافور في : *Encyclopédie des symboles*, p. 97.

أكل آدم ثمرة الشجرة فخجل من ربّه ودخل في جوفها مختبئا وحين «نَادَاهُ رَبُّهُ يَا آدَمُ أَيْنَ أَنْتَ» ؟ [31] لينزله إلى الأرض خرج من الشجرة التي تمثّلها المسلمون أمّا يولد أبو البشر من رحمها كما ولد ابن الأمّ الكبرى من كرمة أو تينة أو سنبلة [32].

وتشترك هذه الأشجار في رمزها الجنسيّ، فالكرم «دالّ على النساء لأنّه كالبستان شربه وحمله ولذّة طعمه» [33] و«على النكاح لأنّه كالنطفة» [34]. والأكل من التين «يدلّ على كثرة النسل» [35]، والبذور تدلّ «على الولد» [36] و«الحنطة في الفراش» على «حبل المرآة» [37]. ولعلّ هذه الرموز الإخصابيّة والجنسيّة عامل من العوامل المساهمة في تمثّل نوع الشجرة لأنّ الفعل الأوّل الناتج عن إدماج الغذاء في البدن هو الوعي به وعيا أدّى إلى التوالد وتعمير الأرض. وليس من الصدفة اختيار هذه الأنواع فهي في حضارة الشرق تحمل نفس الدلالات [38].

---

31) الطبري، جامع البيان في تأويل القرآن، I ص 237.

32) تواترت ولادة الآلهة والإنسان، في الأساطير الشرقية، من الشجرة. انظر :
C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 390; *Les racines de la conscience*, p. 520.

33) ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 438.

34) م. ن. ص. ن.

35) م. ن. ص 441.

36) م. ن. ص 452.

37) م. ن. ص 453.

38) كانت الطقوس الزراعية وطقوس الجنس المقدّس وطقوس الشراب متداخلة في حضارة الشرق وكانت الحبوب والفكاهة والعصير تعبّر عن التواصل بين الغذاء والجنس. كما أنّ اختيار ورق التين لحجب العورة ينهل من رمز الشجرة القضيبي. انظر هذا الرمز في :
Ch. Hirsh, M. M. Davy, *L'arbre*, p. 129.

إنّ الله نهى آدم عن الشجرة دون تحديد لنوعها وليست هذه إلاّ رمزا إلى الكون المنضوي على أسرار الحياة والموت والتجدّد ورمزا إلى الإنسان. هذا الكائن العموديّ مثل الشجرة، يولد ولادتها وينمو نموّها ويموت موتها ويتجدّد تجدّدها ويتحرّك حركتها [39].

كان آدم يجهل ذاتا رآها آنا مغايرة في الشجرة التي بدت مرآة ينعكس فيها أنموذج الإنسان الأوّلي[40]. ولمّا كانت معرفة النفس لاتتمّ الاّ عبر وسائط، كانت الثمرة وسيطا يرمز إلى النضج والاكتمال. حين التهمها آدم وعى بذاته شخصا فردا ووعى بحوّاء جسدا مختلفا.

إنّ الثمرة رمز إلى الوعي الذي انصهر بفعل الأكل، في الكلّية الواعية (Totalité consciente). وبدت الشجرة المحظورة رمزا إلى الذّات الكاملة (Soi) [41]، الإنسان (Anthropos) [42] الذي تحقّق عندما التهم المعرفة [43]. إنّ العين التي أعجبت بلون الثمرة هي القادح على الوعي، والأنف الذي وصله طيب ريحها هو الذي حرّك الرغبة، واليد التي امتدت تنشد قطافها هي الوسيط الحركيّ الممهّد للعالم الأرضي، والفم الذي التذّ بطعمها هو العضو المستوعب للوعي الوالد

39) انظر العلاقة بين الشجرة والإنسان والكون في: G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp. 392, 395, 398; ch. Hirsh, M. et M. Davy, *L'arbre*, pp. 14, 57, 70-80; C.G.Jung, *Les racines de la conscience*, pp. 520-522.

40) كل ما في الكون مرآة يرى الإنسان فيها نفسه : L'image offerte par le miroir est le reflet de son archétype، Ch. Hirsh, M. et M. Davy, *L'arbre*, p. 57

41) الهُوَ اليونغي (Soi) هو الذات الكاملة.

42) "L'arbre doit-être conçu comme l'anthropos, c'est-à-dire comme le Soi", C. G. Jung, *Les racines de la conscience*, p. 521.

43) ترمز الشجرة إلى المعرفة والحكمة. انظر : G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp. 395-398; C. G. Jung, *Les racines de la conscience*, p. 522

الإنسان ناشرا في جسده الشوق والشهوة واللّذة. فالفم مرآة الأعضاء المخفيّة يكشف وجودها فعل الأكل [44] فيظهر العورة السبيل إلى الإخصاب. وقد دفعت آدم إلى الوعي غريزة ترمز إليها الحيّة - الشيطان [45]. فالحيّة الملتصقة بالأرض العارفة لأعماقها [46] والشيطان القوّة الظلاميّة الجحيميّة كانا وسيطا يدعو آدم للهبوط. والحيّة الغريزة البسيطة الأوليّة ليست إلاّ رمزا إلى الشهوة المتحرّكة في الإنسان، يغري ذاته [47]. وحوّاء أنيما (Anima) آدم. بدت تلك المرأة الميثيّة العارفة بأسرار الحياة، حين زيّنت لآدم الثمرة كانت له واعزا على أن يكتشف نفسه. ولم يكن ذلك ليتحقّق لولا الوجود الرمزيّ للشجرة التي تختزن الطاقة الجنسيّة [48].

ويعبّر إغراء حوّاء لآدم وتردّده، عن الصراع بين الوعي واللاوعي، يعقبه الشعور بالحياء والخطيئة والندم والعقاب المولّد للشقاء في الأرض

---

44) انظر رمز الفم في : N. Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, p. 91. إنّ الشفويّ قطب مهيكل للأنا في علاقته بالعالم S. Lahlou, *Penser, manger*, p. 8.

45) جاء في تفسير الطبري أنّه «لمّا أراد إبليس أن يستزلّهما دخل في جوف الحيّة [...] فلما دخلت الحيّة الجنّة، خرج من جوفها إبليس، فأخذ من الشجرة التي نهى الله عنها آدم وزوجته، فجاء بها حوّاء. فقال انظري إلى هذه الشجرة، ما أطيب ريحها وأطيب طعمها وأحسن لونها ! فأخذت حوّاء فأكلت منها ثمّ ذهبت بها إلى آدم فقالت: انظر إلى هذه الشجرة ! ما أطيب ريحها وأطيب طعمها وأحسن لونها! فأكل منها آدم فبدت لهما سوآتهما». جامع البيان. I. ص 273.

46) ترمز الحيّة إلى الأرض. انظر: J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, p. 219.

47) ترمز الحيّة إلى لغريزة. م. ن ص. ن بيّن بول ريكور (Paul Ricœur) أنّ الحيّة تمثّل الإسقاط النفسيّ للشهوة وأنّها صورة للمرأة التي هي الشهوة. *Philosophie de la volonté, II, La symbolique du mal*, p. 240

48) ترمز الشجرة إلى الليبيدو (Libido) انظر : J. De la Rocheterie, *La symbologie des rêves, La nature*, p. 34; Ch. Hirsh et M. M. Davy, *L'arbre*, p. 84

بالعمل والكدّ والمرض والموت [49]. اقترن هذا التصوّر المؤلم لخلق الإنسان وظهور الحياة على الأرض، بالأكل من الشجرة، أي بالتهام الوعي لمحتويات اللاّوعي. ولولا فعل الأكل (La manducation) ما كان الإنسان وما كان ولد وما كانت حوّاء لتدمي وتحمل [50].

يفتح الأكل من الشجرة المجال لمصير جديد أراده اللّه للإنسان الذي أضحى خليفته في الأرض [51]، وفيها يرافقه إبليس يذكّره بالعصيان والفساد، فانتهاك المحظور الذي تسبّب في هبوط آدم، أعلن عن تأسيس تجربة الشرّ في حياة المسلم على أرض يهدي اللّه خليفته فيها إلى الانتصار على الشيطان، واتّباع طريق الخير التي حدّدها له، جاعلا دنياه امتحانا وعبورا إلى حياة أخرى يكون فيها الثواب أو العقاب والعود إلى الجنّة أو الحرمان منها. وفي الأرض وضع اللّه لعباده قيودا تضغط على الغريزة وتخفت من حدّة الشهوة، وبنى لهم حدودا تفصل بين المقدّس والمدنّس والطاهر والنجس والحلال والحرام. فمتى انصاع المسلم لأوامر اللّه ونواهيه نجا ومتى خرق القانون الإلهيّ سقط في الهاوية.

أمّا الشجرة المحظورة في الجنّة فقد أضحت في الدنيا طيّبة حلالا إذ جعل اللّه الحبّ والنخيل والأعناب والزيتون والرمّان وما في الحدائق من

---

49) انظر : الطبري، جامع البيان، I، ص ص 274 - 277.

50) انظر العلاقة بين الأكل والحمل في : N. Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, p. 81.
"Il n'existe guère d'autre médiation que la nourriture pour stimuler la fécondation et engrosser le ventre. Tous les phénomènes d'absorbtion réveillent un symbole de grossesse"

51) يؤدي العقاب والعفو دورا تطهيريّا ينزع الدنس عن آدم وهما اللّذان يؤسسان نظاما جديدا هو نظام الحياة انظر تحليل هذه الفكرة في : P. Ricœur, *Philosophie de la volonté, II, La symbolique du mal*, pp. 46-49, 73-100

زرع وفاكهة وما في الجنّات المعروشات وغير المعروشات طعاما للإنسان[52].

ولم يكتف آدم في الأرض بأكل الأعناب والنخيل بل صنع منها شرابا عجيبا وحرث الأرض وربّى الأغنام منها يأكل غذاء طيّبا وصاد الأسماك من الماء الطهور واقتفى آثار الوحوش والطيور في الفيافي والغابات سائلا لحوم الطرائد اللذيذة وربّه ينهاه عن كلّ خبيث ينجّسه ويحثّه على أن يتذكّر قوله «ويحلُّ لَهُم الطَّيِّبَاتِ ويُحرِّمُ عَلَيْهِم الخَبَائثَ» [53].

دعا اللّه عباده إلى الأكل ممّا رزقهم حلالا طيّبا لا يتجاوزونه إلى الخبيث وجعل حركة غذائهم تعبّر عن طاعتهم له وتقواهم وحذّرهم من الشيطان يترصّدهم في رغباتهم يدعوهم إلى خطواته مزيّنا لهم الممنوع كما زيّنه لأبيهم من قبلهم [54].

والناظر في كلمتي الخبيث والطّيب اللتين يدعى المسلم إلى التمييز بينهما في غذائه، يلحظ أنّهما في اللّغة تتّسعان إلى معان وتحملان وجوها [55]. فالطيّب اللذيذ والشذيّ والزكيّ والصالح والطاهر والحلال، والخبيث الرديء والكريه الطعم النتن الرائحة والمستقذر والفاسد والضارّ

---

52) الأنعام 6 / 141 - 142. الرعد 13 / 4؛ المؤمنون 23 / 9؛ السجدة 32 / 27؛ عبس 80 / 24 - 32.

53) الأعراف 7 / 157.

54) البقرة 2 / 57. 60. 172؛ المائدة 5 / 88.

55) يقول العرب «هذا ماء طيّب يريدون العذوبة وإذا قالوا للبرّ والشعير والأرز طيّب فإنّما يريدون أنّه وسط وأنّه فوق الدون ويقولون فمّ طيّب الريح وكذلك البرّ يريدون أنّه سليم من النتن [...] ويقولون حلال طيّب وهذا لا يحلّ ولا يطيب لك وقد طاب اي حلّ لك». الجاحظ. الحيوان IV. ص 57.

والمذموم والنجس والحرام [56]. وتفيدنا هذه المعاني بما يوجد في كلّ الثقافات من تصنيف للعالم المحسوس إلى خبيث ينضوي على كلّ ما هو سلبيّ يكرهه الإنسان ويرفضه ويعتقد أنّه ضارّ، وإلى طيّب يجمع ما هو إيجابيّ ويطلبه الإنسان ويقبله ويتصوّر أنّه نافع. وتضع عبارتا الخبيث والطيّب المسلم أمام إشكال ناتج عن عموم اللفظتين. فهل الطيّب هو كلّ ما يستطيبه متقبّل القرآن ولم يرد تحريمه في الكتاب ؟ وهل الخبيث هو كل ما يستخبثه زيادة على ما حرّم ؟ أم هل الخبيث هو ما حرّم فقط وما سواه طيّب حلال ؟

نظر المفسّرون في الكلمتين وتوزّعت أقوالهم بين شرح لغويّ عامّ وتأويل فيه تخصيص وتدقيق، فتراوح الطيّب عندهم بين اللذيذ الطلق الحلال [57] واللذيذ تشتهيه النفس ويميل إليه القلب [58]، وبين ما ليس بحيرة ولاسائبة ولا وصيلة ولا ميتة ولا دما ولا لحم خنزير ولا ما أُهلّ به لغير الله [59]. فيكون الحرام حسب هذا التفسير هو المرجع في تحديد الخبيث والطيّب، فكلّ ما لم يحرّمه الله في قرآنه وتشتهيه النفس وتستلذّه طيّب حلال [60].

---

56) ابن منظور، لسان العرب، مادّة طيب وخبث.

57) الطبري، جامع البيان في تأويل القرآن، II، ص 81.

58) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، VI، ج 12، ص 59.

59) الطبري، جامع البيان في تأويل القرآن، II،ص ص80 - 81 ؛ القرطبي، الجامع لاحكام القرآن، VII،ص 198

60) «قلْ لاَ أجِدُ فِيمَا أُوحِيَ إليَّ مُحرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يطعَمُه إلاَّ أنْ يَكُونَ مَيْتَةً أوْ دَمًا مَسْفُوحًا أوْ لَحْمَ خنْزِير» الأنعام 6 / 145 . ومن الصحابة من استعمل هذه الآية ولم يحرّم غير ما حرّم فيها. انظر ابن عبد البرّ، التمهيد، I ص 142.

ولكن الثقافة التي نزل فيها الوحي كانت عاملا من العوامل الحاضرة في ذهن مفسّر آيات الأحكام وفي ذهن الفقيه الذي ذهب إلى أنّ الخبائث هي ما كانت العرب تستخبثه، وأنّ اللفظة في الآي ليست على عمومها [61]، فاتّسع لفظ الخبائث إلى محرّمات لم ترد في القرآن، اختلف فيها الفقهاء اختلافا يكشف عن مدى تدخّل الناسوت في الحياة اليوميّة محلّلا محرّما.

61) القرطبي. الجامع لأحكام القرآن. VII. ص 300.

الفصل الأوّل

في الخبائث



1 - الشراب الخبيث

1 - 1 - الشراب المقدّس

جاء الإسلام في بيئة كان فيها من العرب وثنيون ومجوس وحنفيون ويهود ونصارى، ودخلت فيه شعوب نهاها هذا الدين عن مقدّسات ومعتقدات وطقوس. وحتّى ندرك ما يميّز الإسلام في موقفه من الخمرة ونستوعب السلوك الذي يثبته أوذاك الذي ينهى عنه ونفهم مدى استجابة الشعوب الإسلاميّة لتحريم الشراب، رأينا أن ننظر في منزلة الخمرة ورموزها في ثقافة الشرق.

يرجع الكتاب المقدّس زراعة الكرمة واكتشاف الخمرة وتجربة شربها إلى نوح [1] فيضفي على الشجرة وثمرها وعصيرها صفة القداسة. ويقترن وجود الشجرة على الأرض بالخير وباستمرار بركة الله الذي يهب الإنسان أرضا تجود بالكروم [2] لتحقّق سعادة البشر الذين يشقون بذبولها ونقصان ثمرها والحرمان من خمرها وجفاف الأرض التي تلدها [3].

من الكرمة ينهل العصير بركة فيقترن بالنعمة ويدلّ على الرخاء والبهجة والسرور واللّذة [4]. ولمّا كانت الخمرة هبة من هبات الله فإنّها

---

1) تكوين 9 / 10 - 21.

2) عدد 13 / 23 - 24؛ تثنية 8 / 7؛ إشعيا 37 / 30.

3) إشعيا 5 / 1 - 7؛ 16 / 10؛ 24 / 7؛ 29 / 9؛ مراثي 2 / 12؛ هوشع 419؛ يونيل 1 / 5 عاموس 5 / 11؛ ميخا 6 / 15 صفينا 1 / 13.

4) تكوين 27 / 28؛ 49 / 11 - 12؛ مزمور104 / 15؛ أمثال3 / 10. 31 / 6؛ جامعة 10 / 19؛ إشعيا 25 / 6 نشيد /1؛ 4 / 10؛ زكريا 10 / 7.

تهدى له وتراق عند تقديم الأضاحي وتسكب في الأعياد والطقوس وتدخل في البواكير التي يُؤتى بها للكهنة [5].

إنّ الكرمة التي وعد بها الله شعبه في التوراة ورعاها اسرائيل ورأى فيها سعادته [6] وربط يهوذا عندها جحشه ليغسل بخمرتها لباسه ويلطّخ بدم عنبها ثوبه [7]، هي شجرة المسيح الحقّ وأبوه كرّامها [8]، رحيقها سعادة وفرح يحققه مجيئه وخمرتها دمه المقدّس[9] حين يسكب في الأكواب. كلّ فصح، يستحضر المسيحيون يسوع القربان وتسكر نفوسهم من كلماته [10].

ورغم إباحة العهدين القديم والجديد للخمرة والحثّ على السعادة بشربها وسكبها في الطقوس الدينية والاحتفال بقداستها، فإنّ إشارات إلى الامتناع عنها تدل على موقف متضارب منها، ونهي عن السكر بها يحيل على تعدّد رموزها.

حرّم الريكابيون الخمرة على أنفسهم تميّزا عن الكنعانيين الذين ترمز كرمتهم إلى الزراعة، فقد أعرضوا عنها إعراضهم عن تشييد البيت

---

5) لاويين 23 / 18. 25 / 11؛ عدد 15 / 5. 10. 18 / 12. 29 / 17 - 39؛ تثنية 18 / 4؛ 2 أيّام 31 / 5.

6) تكوين 49 / 11 - 12.

7) تكوين 49 / 11 - 12.

8) يوحنّا 15 / 1.

9) مرقس 14 / 24.

10) انظر إلى ما يتّصل قربان يسوع ورمز دمه في س - الدّبابي الميساوي. الغذاء في الكتاب المقدّس، حوليات الجامعة التونسية. 39. 1995. ص ص 131. 132.

O. Clément, "Le repas et le partage dans la pâque orthodoxe", in *La table et le partage*, pp. 171-178.

وغرس الكرم وزرع الحقل [11]. وامتنع النذراء عن شربها تعبيرا عن إيمانهم وتعبّدهم وتكريس حياتهم لله. فقد «قال الربّ لموسى: «أَوْصِ بَنِي إِسْرَائِيلَ وقُلْ لَهُمْ: أيُّ رَجُلٍ أو آمرأةٍ تَعَهَّدَ بِنَذْرٍ خاصٍّ يَتَنَكَّرُ فيهِ للرَّبِّ، فَلْيَمْتَنِعْ عَنِ الخَمْرِ وَالمُسْكِرِ أَوْ نَقيعِ العِنَبِ. ولا يَأْكُلْ عِنَبًا رطبًا ولا يابسًا. لا يَذُقْ كُلَّ أيّامِ نَذْرِهِ شَيْئًا مِن نِتاجِ الكَرْمَةِ حَتّى بُذُورِ العِنَبِ وَقِشْرِهِ» [12].

ولعلّ الامتناع عن الكرمة وثمرها وخمرتها هو من قبيل الإعراض عن الدنيا ومباهجها والتعبير عن الدخول في حالة تبتّل ونسك. وقد يكون الامتناع، إذا طلب فهمه في ضوء العناصر الأخرى المكوّنة لشريعة النذير، رمزا إلى الابتعاد عن الاختمار، هذا المبدأ الغامض الملغز الذي يدلّ على الشرّ والعنف والفوضى اذ يرمز إلى الانحلال والتعفّن والفساد من جهة، ويتصلّ بالتحوّل يبعث من الموت الحياة من جهة أخرى [13] فكما يعتبر التخمّر مقدّسا قداسة الحياة والتجدّد والخلود يكون رجسا محيلا على الموت يتجنّبه النذير الذي «يكُونُ كُلَّ أيّام نَذْرِهِ مقدّسًا للرَّبِّ» [14] تجنّبه لجثّة الميّت المحيل على الانحلال والتعفّن[15]. وكما يفرض التعبّد والتعبير عن المقدّس سكب الخمرة واحتساء كؤوسها، تمنع الممارسة الدينيّة اللاّويين، عند دخولهم الهيكل، من شربها حتّى يميّزوا بين النجس والطاهر ويكونوا قادرين على تعليم غيرهم الشرائع والفرائض. ويعاقب خارق هذا الحظر

11) إرميا 35 / 6 - 11، 12 - 17.

12) عدد 6 / 2 - 4.

13) انظر M. Courtois, "Les ferments de la Bible", in *Le ferment divin*, pp. 69, 71-72

14) عدد 6 / 8.

15) عدد 6 / 6 - 12.

بالموت لارتكابه المدنّس [16]. ويغضب الربّ ،لفجور بني إسرائيل، الذين ،سلبت الخمرة المعتّقة والجديدة، عقولهم [17]. ويتوعّد الساعين وراء السكر المدمنين الشراب ويذكّرهم بالفقر والشقاء والشكوى والجراح [18].

إنّ الإفراط في الشراب مذموم لأنّ السكر يؤدّي إلى الخلاعة والتهتّك والعنف ويؤذي حياة الروح [19] ويعرّض الإنسان للخجل والسخرية والخمول ويؤدّي إلى غضب الله الذي يسقي المدمن من كأس الغضب في العالم الأخرويّ [20]؛ لذلك تعفّف المتبتّلون في الكنائس عن الخمرة وحرّموها على أنفسهم [21] وعزم دانيال ألاّ يتنجّس بها [22] وامتنع عنها المستحضرون لتقشّف اسرائيل وتقرّبه من الله [23].

ويمنع الملوك والعظماء من إدمان السكر حتّى لا ينسوا الشريعة فيجورون ويظلمون البائسين [24]. وترفض خمرة الوثنيين الذين كانت بلادهم ،وكر الشياطين، و،مأوى الأرواح النجسة، ويُعدل عن شرابهم المنكر الذي جنّت شعوب تجرّعته [25].

16) لاويين 10 / 8 - 10؛ حزقيال 44 / 21.

17) هوشع 4 / 11.

18) إشعيا 5 / 11 - 13. 28 / 1.

19) أمثال 21 / 17. 23 / 20. 30.

20) أمثال 21 / 17. سيراخ 31 / 30 - 31. 19 / 2؛ أفسس 5 / 8.

21) إشعيا 19 / 4. 29 / 10؛ إرميا 13 / 13؛ 25 / 27. 51 / 7؛ يوئيل 1 / 5 ؛ حبقوق 2 / 15.

22) تيموثاوس 5 / 23.

23) دانيال 1 / 8.

24) أمثال 31 / 4.

25) إرميا 51 / 2 - 7؛ رؤيا 17 / 2. 18 / 3. انظر: Ch. Serfass, *Le vin dans la Bible*, pp. 81-83

إنّ الخمرة المقدّسة، في بعض إصحاحات «الكتاب المقدّس»، تتحوّل إلى «حيّة تلسع» و«أفعوان يلذع»، حين تسري في عروق صاحبها يتحوّل الواضح أمام المرء غامضا غريبا والمستقيم ملتويا [26] فيفقد شاربها رشده كما فقد نوح وعيه عندما لعبت الخمرة برأسه فتعرّى داخل خيمته فشاهد حامٌ عري أبيه ولُعنَ أشدّ لعنة [27]. ويعمى السكران عمى لوط حين سقته ابنتاه الخمر ضاجعهما [28]. فالسكر رمز لعمى النفس. يحول دون الوضوح ويسقط في العتمة. وتحثّ الخمرة على «الترنّح والتمايل والتغيّر والارتعاش والاهتزاز والتذبذب والتحرّج والتعرّج» [29] فتغمض الطرق وتتشابك الحدود وتتداخل الأشكال ويختلط المقدّس والمدنّس والطاهر والنجس فيسقط الإنسان في ملكوت الشيطان [30].

بدت الخمرة في الكتاب المقدّس رمزا متناقض الدلالة فكما دلّت على الحياة أشارت إلى الفساد والموت، وكما اقترنت بالمعرفة الإلهيّة والحكمة والنور [31] التصقت بالعمى والجهل، وكما اتّصلت بالانسجام والاتّحاد أحالت على الفوضى والعنف، وكما رمزت إلى الطاعة والتعبّد دلّت على العصيان.

ليست الخمرة في عينها شرابا مدنّسا، بل هي في اليهوديّة مقدّسة : يقدّس الأحبار أولى الأعناب المختمرة يهدونها للربّ صباحا

---

26) أمثال 23 / 31 - 33.

27) تكوين 9 / 20 - 27.

28) تكوين 19 / 30 - 38.

29) M. Courtois, "Les ferments interdits dans la Bible", in *Le ferment divin*, p. 71

30) انظر م. ن. ص. ن

31) انظر م. ن. ص. ن

مساء ويسكبونها في زوايا الهيكل الأربع [32]، ويقدّس اليهود الخمرة الخالصة يغمسون فيها خبزهم [33] ويسكبونها في أكواب فصحهم [34] ويستغربون ممّن لا يشربها استغرابهم من يوحنّا المعمدان الذي يسكنه الشيطان في رأيهم [35]. ولكنّ المقدّس، عندما يولّد العنف، يتحوّل إلى مدنّس مرفوض. وحتّى تبقى الخمرة مقدّسة، يراقب الدين شربها ويحدّد الكمّيّة المسموح بها وينظّم طقوس استعمالها.

تحافظ المسيحيّة على قداسة الخمرة وتعطيها بعدا جديدا إذ تصبح كل قطرة من قطراتها بعضا من نفس المسيح يسعى شاربها إلى الاتّحاد بربّه والخلود في ملكوت الله.

ولا تختلف الأساطير الشرقية عمّا في سفر التكوين من ربط لاكتشاف الخمرة بفعل خارق وتدخّل إلاهيّ ولظهور الكرمة بالحضارة والزراعة، مصدر عيش الإنسان [36]. وإذا كان الكتاب المقدّس أرجع اكتشاف الكرمة إلى نوح، فإنّ الأساطير السومريّة ترجعه إلى جلجامش واليونانيّة إلى ديونيزوس (Dionysos) واللاّتينية إلى باكوس (Bacchus) والليبيّة إلى أمون (Ammon) والمصريّة إلى أوزيريس (Osiris) والكنعانيّة

---

32) انظر ذلك في : L. Charpentier, *Le mystère du vin*, p. 76

33) انظر م. ن. ص 77.

34) انظر سهام الدّبابي الميساوي، «الغذاء في الكتاب المقدّس»، حوليات الجامعة التونسيّة 39، ص 131.

35) انظر ذلك في : L. Charpentier, *Le mystère du vin*, p. 81

36) انظر : L. Charpentier, *Le mystère du vin*, pp. 28-31, 41; J F Gautier, *Histoire du vin*, pp. 8-11; M. Courtois, "Les ferments interdits" in *Le ferment divin*, pp. 64-65; J.J. Glassner, "Les dieux et les hommes. Le vin et la bière en Mésopotamie Ancienne" in *Le ferment divin*, p. 136.

إلى مولوك (Moloch) والأرمنيّة إلى سباندراميت (Spandaramet) والفيديّة إلى سوما [37].

وتبدو علاقة الخمرة بالدم وطيدة في ثقافة الشرق الأدنى[38]. فقبل أن تصبح دم المسيح، كانت دم ديونيزوس [39] الباعث في الجسد الحياة وفي النفس الخلود. ترمز خمرته إلى الالهيّ الذي يتجلّى في شتّى مظاهر حياة النبات وتدلّ على اكتمالها [40]. ومن الدم والأرض خلق الإنسان في سومر فكانت آلهة الأرض والخصب، الأم الكبرى كرمة ورقتها رمز الحياة [41] وخمرتها رمز النّفس التي كانت دما. انتقلت قداسته إلى الشراب يسكبه السومريّ يوميّا قربانا للآلهة تذكّرا للفعل البدئي [42].

كانت الأنبذة والخمور في العراق القديم شراب الآلهة، لا تجتمع إلاّ حوله منبسطة مبتهجة لتتّخذ القرارات الكبرى [43]. ولم تكتف عشتار الأمّ الكرمة بالحفاظ على أسرار الحياة بل جعلت سيدوري (Siduri) على

37) انظر: R. Billard, *La vigne dans l'Antiquité* pp. 30-34; J. F. Gautier, *Histoire du vin*, pp. 12-25; H.Jeanmaire, *Dionysos*, p. 101.

38) انظر: J. F. Gautier, *Histoire du vin*, p. 25

39) م. ن. ص ص 25 - 26.

40) انظر ذلك في: H. Jeanmaire, *Dionysos*, p. 27

41) L. Charpentier, *Le mystère du vin*, p. 37; M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, p. 244

42) انظر هذا الطقس في: C. Léonard, *Les sumériens*, p. 129; J.J. Glassner, "Les dieux et les hommes. Le vin et la bière en Mésopotamie Ancienne" in *Le ferment divin*, p. 135.

43) "La consommation en commun de boissons alcoolisées est l'activité autour de laquelle se structure le concile divin, cette assemblée suprême où se prennent toutes les grandes résolutions, où sont rendus tous les verdicts qui engagent l'univers entier"

م. ن. ص 134

الحانة آلهة[44] وكانت للنبيذ آلهته سيريس (Siris) وللخمرة آلهتها جشتين أو جشتينانا (Gestin - Gestinana)[45].

وكان شراب السوما الهندي والهوما الفارسي الإلهين يجودان بالاستنارة إذ فيهما قوّة الشّمس النورانيّة المحيية والمولّدة ويطهّران النفس المتشوّقة إلى السماء، يقدّمان في الطقوس الدّينية ويشربان فيحقّقان السكر والخلود ويولّدان سلطة خارقة، فهما مصدر كلّ حياة على الأرض وأصل كلّ خصب[46]. ولقد احتلّت شعيرة الهوما، في الديانة الأخمينية مكانة هامّة وبقي هذا الشراب الذهبيّ المشرق المولّد لازدهار الحياة الطارد للموت مقدّسا[47]. فهذا الشراب الذي كان يقرّب إلى الآلهة «يعزى إليه إهلاك الشياطين لأنّه أقوى عنصر في القرابين»[48] وهذا الشراب يصنع من غصن نبات الهوما المقدّس الذي قدّمه بروزهازيو لزوجته يحمل كيان الطفل الروحاني فما إن مزجه الرجل باللبن وشربه هو وامرأته حتى حملت وليدا هو زارافوشترا (زرادشت)[49].

لم يكن الموقف من الشراب إيجابيا دائما فكما تفرض العبادة سكب الكؤوس وشربها على أنخاب الآلهة، تمنع الخمرة في بعض الطقوس أو عن

44) انظر: G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 298; M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, p. 244

45) انظر: J. J. Glassner, "Les dieux et les hommes. Le vin et la bière en Mésopotamie Ancienne" in *Le ferment divin*, p. 143; E. Burnouf, *Le vase sacré*, pp. 2-64; G. Dumezil, *Le festin de l'immortalité*, p. 32; Ph. Félice, *Poisons sacrés, ivresses divines*, pp. 50-52.

46) انظر: G. Ifraf, *Histoire universelle des chiffres*, II, p. 162; *Encyclopédie des symboles*, p. 643; O. Viennot, *Le culte de l'arbre dans l'Inde Ancienne*, pp. 25-30; 56-57.

47) انظر: M. Eliade, *Histoire des croyances et des idées religieuses*, I, p. 337.

48) ابو القاسم الفردوسي، الشاهنامه، ص 297.

49) سليمان مظهر، قصّة الديانات، ص 281.

بعض الأشخاص. فلقد حظرت على كهنة معبد الشمس في هيليوبوليس (Héliopolis) المصريّة. وعلى المتدرّبين على الأسرار الدينيّة في شعيرة ميثرا (Mithra) الفارسيّة. وعلى الملتحقين بالمذهب الفيثاغوري. ومنعت في قرطاج على العبيد والجنود والقضاة طلبا لتمام العقل والحركة [50]. كما حذّر زرادشت من شراب الهوما طالبا من أهورا مزدا (Ahura Mazda) أن يقضي على طقوس ألفها الناس وشراب أكثروا منه. ولم يثر زرادشت على الشراب نفسه، رغم نعته له بالمستقذر عند غضبه. ولكنّه منع الإفراط في الهوما وطقوس العربدة (Orgie) [51] وحرّم السكر [52].
ورغم هذا الموقف بقي الهوما في الزرادشتية رحيق الخلود. يشربه الكهّان الباحثون عن حالة الماغا (Maga). حالة الافتتان والانتشاء الصوفيّ، ويقبل عليه المقرّب من أهورا مزدا طلبا لمنزلة إلهية [53]. وفي الهند الفيديّة والبراهمانيّة كان السكر مذموما ولم يكن الناس يشربون السوما خارج الطقوس السوميّة. ففي النصوص القديمة منع هذا الشراب لإسقاطه شاربه في الخطيئة ومنعه من تمام العقل وضبط النفس. وفي قوانين مانو عدّ الإقبال على الشراب المقدّس شرّا وإثما جسيما. وفيها الشراب المسكر نجس [54].

---

50) انظر : R. Billard, *La vigne dans l'Antiquité*, pp. 208-209, 233

51) انظر : M. Eliade, *Histoire des croyances et des idées religieuses*, I, 320, 325

52) الثعالبي. غرر ملوك الفرس. ص 261.

53) م. ن. ص ص 329. 330.

54) Ch. Malamoud, "Le soma et sa contrepartie", in *Le ferment divin*, pp. 21-22.

ذمّ الإقبال الشديد على الخمرة والنبيذ في بلاد الرافدين، ورُفِضَ المدمن السكّير وأقصيَ وكره [55] لأنّه يفقد عقله فيرتكب الحرام [56]. وتعبّر أسطورة إنكي (Enki) وإنانا (Inana) عن الوجه السلبيّ للخمرة فقد لعبت برأس إنكي فتخلّى عن نواميس الحضارة إلى إنانا. فتحوّلت هذه النواميس إلى أوروك (Uruk) السومريّة، بعد أن كانت حكرا على مدينة إريدو (Eridu)، وعندما صحا إنكي من سكرته أدرك فداحة الخطأ الذي ارتكبه [57]. لم تكن الشرائع الرافديّة تسمح إلاّ بالسّكر المنظّم الخاضع لقوانين الحانة، فضاء اللّذة، تنظّم فيه الطّقوسُ الشرابَ وتطبعه بطابع قدسيّ [58] ويحرّم قانون حمّورابي على الكاهنة دخول الحانة، وإن هي فعلت تحرق حيّة [59].

التصقت الخمرة بديونيزوس وانتشرت شعيرته في الشرق الأدنى والبحر الأبيض المتوسط، وكانت ديانته في بلاد الإغريق والرومان متغلغلة في النفوس ومتّبعة [60]. يرتدي هذا الإله أقنعة متعدّدة وتكتسي حياته

---

55) نجد هذا الموقف في أسطورة نزول عشتار إلى الجحيم انظر: J. J. Glassner, "Les dieux et les hommes. Le vin et la bière en Mésopotamie Ancienne" in *Le ferment divin*, p. 138.

56) تشير بعض الأساطير السومريّة إلى علاقة جنسية بالمحرم ناجمة عن افراط في الشراب انظر: م. ن ص 140.

57) انظر هذه الأسطورة في: فراس السّواح، الأسطورة والمعنى، ص ص 117 - 125، جلجامش 15 - 16. J.Bottéro et S. N Kramer, *Lorsque les dieux faisaient l'homme*, pp. 230-234.

58) تنظّم الطقوس العشتاريّة في معبد نيبور (Nippur) الشراب وتسهر عليه صاحبة الحانة سيدوري

انظر: J.J Glassner, "Les dieux et les hommes. Le vin et la bière en Mésopotamie Ancienne" in *Le ferment divin*, pp. 139, 140, 142.

59) م. ن. ص 140.

60) انظر كلّ ما يتّصل بديونيزوس وباكوس في H. Jeanmaire, *Dionysos*.

غموضا كبيرا فقد ولد إنسانا إلاها واختار أن يهيم في الفضاء الواسع ولكنّه يوجد في نفس الوقت داخل المدينة يحضر مآدبها ومجالس شرابها ويسهر على طقوس العربدة [61].

يلغي ديونيزوس الحواجز بين الإلهيّ والإنسانيّ والطبيعيّ والثقافيّ. عندما ينهل من خمرته الناس، تختلط أعمارهم وتتداخل ويغيب اختلافهم الجنسيّ فتلغى الحواجز بين الأنا والآخر وينتصر ديونيزوس على المغايرة ويلقي بالإنسان في تجربة الرغبة والشوق التي يجتمع فيها العنف واللّذة فيحاذي السكر المتعة الجنسيّة. وتعبّر طقوس العربدة عن الهيجان الحادّ الذي يجعل من كلّ محتفل ينقضّ على الثّور آكلا جسد الإله، ومن كل ساكب الخمرة في كوب شاربا دمه، ومن كلّ ممارس للجنس مكتسبا قضيبه فتغيب الحدود الفاصلة بين الاله والمحتفلين الذين يدمجونه في ذواتهم.

يبدو ديونيزوس في الآن نفسه باعثا على الفساد والعنف وخرق حدود النظام وحارسا أمينا للقوانين الالهيّة فهو يجمع بين منطقين، منطق العقل ومنطق الجنون، مغلّبا الجنون على العقل لأنّه يعبّر عن الحركة تولّد الحياة والتجدّد ويحدّد هويّة الإنسان الذي لا تكون حياته نظاما هادئا واعتدالا مستمرّا، بل يكون فيها من الحركة والعنف المؤسّسين ما يُجدّد الروابط الاجتماعية. وترمز خمرته إلى القدرة الإلاهيّة التحويليّة. إذ بالشراب تتحوّل الذات من عاقلة إلى شهويّة عشقيّة، وبه يلغى الجسد

---

61) طقوس العربدة (Orgie) هي احتفال بديونيزوس أو باكوس، يقوم على الإفراط في الأكل وشرب الخمرة والانغماس في اللّذة الجنسية ويتّصل بأسرار الاله. انظر تحليل هذه الطقوس وتوظيف علم الاجتماع لمفهوم العربدة في = M. Maffesoli, *L'ombre de Dionysos. Contribution à une sociologie de l'orgie.*

وتنعتق الروح المتّحدة مع ديونيزوس والمتحوّلة تحوّلا صوفيّا. وكما في خمرته ما يرمز إلى الأرض وأسرارها وتجدّدها، فيها ما يحيل على الارتفاع إلى عالم السماء فقد بدا ديونيزوس إلاها مجنّحا [62].

ورغم انتشار الديونيسيّة وطقوس العربدة في اليونان فإنّ هذه الديانة تقابل الأبولونيّة وتعتبر شعائرها خارقة القوانين والشرائع حتّى أنّ ملك طيبة (Thèbes) كان يخشى قدوم دينيزوس إلى مدينته ويعارض تأسيس شعيرته فيها [63] كما عبّر بيرسي (Persée) ابن زيوس (Zeus) عن موقف محافظ من الخمرة وطقوس العربدة ملقيا بتمثال ديونيزوس في بحيرة ليرن (Lerne) [64].

لم يكن سلوك الشراب في الحضارتين اليونانيّة والرومانيّة سلوكا عفويا تلقائيّا، بل كان منظّما خاضعا لمراقبة اللّذة والضغط على العنف. ولم تكن الشعيرة الديونيسيّة نفسها خالية من الطقس الذي ينظّمها ويكسبها دلالتها الاجتماعيّة والدينيّة. ولم تلغ الديانة الهلينيّة (Hellénistique) هذه الشعيرة وبقي شرب الخمرة فعلا دينيّا يقنّنه السمبوزيوم (Symposium) [65] ويرفض الإدمان والعربدة ولا يكون

62) انظر: G. Balandier, *Le désordre*, pp. 130-134; L. Charpentier, *Le mystère du vin*, pp. 44-46; A. J. Festugière, *Etudes de religion grècque et hellénistique*, pp. 13-81; R. Girard, *La violence et le sacré*, pp. 191-199; M. Maffesoli, *L'ombre de Dionysos*, pp. 190-191.

63) انظر: N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, p. 475.

64) انظر: M. Grant et J. Hazel, *Dictionnaire de la mythologie*, p. 288.

65) السمبزيوم (Symposium) والسمبوزيون (Symposion) هو مجلس شراب طقسي يكون بعد مأدبة دينيّة انظر: F. Lissarague et P. Scmitt - Pantel, "Partage et communauté dans les banquets grecs" in *La table et le partage*, pp. 158-159; O. Murray, "Les règles du symposion ou comment problématiser le plaisir" in *La sociabilité à Table*, pp. 65-68; P. Smitt - Pantel, "Symposion: banquets, orgies et transgressions" *ibid*, pp. 49-53; M. Vetta, "La culture du symposion" in *Histoire de l'alimentation*, pp. 167-182.

الانقضاض على ديونيزوس الثور بعد السكر بل يكون شرب الخمرة بعد تقديم القربان. يتخلّص ذابحوه من العنف المهدّد ويطردونه لحظة أكله في المأدبة الطقسيّة.

لم تكن الشعيرة الديونيسيّة مقتصرة على اليونان والرومان. فأنّى وجدت عبادة ديونيزوس، حضرت طقوس العربدة ولازم الشراب الجنس ليعبّرا عن تقديس الحياة والتجدّد والالتحام مع روح الخصوبة. وليست الطقوس التموّزية السومريّة غيرطقوس عربدة ديونيسيّة [66].

ولم يكن العرب قبل الإسلام يجهلون ديونيزوس وشعائره؛ فقد ذكر المؤلّفون الإغريق معرفة العرب به [67] وكشفت الحفريات عبادتهم له [68]. ولا نستغرب ذلك فقد تشابهت الآلهة الشرقيّة وتماثلت الآلهة الساميّة واشترك العرب والنبط والصفويون في الآلهة والطقوس [69] بل واعتبرت مملكة النبط عربيّة [70].

---

66) انظر فراس السوّاح، الأسطورة والمعنى، ص 179؛ لغز عشتار، ص 188.

67) انظر ذلك في رنية ديسّو، العرب في سوريا قبل الإسلام، ص 115؛ G. Garbini, "L'art et la pensée chez les anciens yéménites", in *l'Arabie du Sud*, I, p. 238; M. Rodinson, "La lune chez les arabes et dans l'Islam", in *La lune, mythes et rites*, p. 156.

68) G. Garbini, "L'art et la pensée chez les anciens yéménites" in *l'Arabie du Sud*, I, pp. 235-238, M. Rodinson, "La lune chez les arabes et dans l'Islam" in *La lune, mythes et rites*, p. 156.

69) انظر رنيه ديسّو، العرب في سوريا قبل الإسلام، ص ص 21 ، 115، 116؛ جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، III، ص 152 ، VI، ص 219 وما يليها. وانظر: V. Colombo, "Nabatéens et palmyréniens", in *l'Arabie avant l'Islam*, pp. 93-110.
والصفويون ،قبائل عربيّة سامية جنوبيّة هاجرت من مناطق حضرية واستقرّت في بادية الشام وما حولها [...] اشتق اسمها من جبل الصف أو الصفاة (جنوب شرق دمشق)، أحمد عطية الله، القاموس الاسلاميّ، IV، ص 292.

70) جوّاد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 5، 142.

كانت السويداء [71] مدينة نبطيّة من مدن الكورة العربيّة [72]. وكان يطلق عليها إسم «ديونيسياس» (Dionysias) تمجيدا للاله النبطي دوزاريس (Dusares) وهو دوشرا وذو الشرى [73]. وفي أذرعات [74] وبصرى [75] كانت تقام حفلات كبيرة لدوزاريس يطلقون عليها الدوزاريات (Actia Dusaria) [76] وكانت مدينة البتراء عاصمة لعبادته [77].

وقد أخذ الصفويون الذين كانت آلهتهم عربيّة عن الأنباط عبادة دوزاريس [78]. وورد في الأخبار عن فترة ما قبل الإسلام أنّ لبني الحارث بن يشكر بن مبشّر من الأزد صنم يقال له ذو الشرى [79] ونفس الصنم كان لدوس بالسراة [80]. وذكر رنيه ديسّو أنّ دوزاريس هو أورتال (Oratal) العرب [81]. والظاهر أنّ مصدر ديسّو يونانيّ إذ أشار هيرودوت (Hérodote) (ت 420 ق م) إلى أنّ العرب

---

71) هي قرية بحوران من نواحي دمشق انظر ياقوت الحموي، معجم البلدان، III، ص 286 ؛ جوّاد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، III، ص 70.

72) لم تكن حدود الكورة العربية ثابتة.

73) انظر رنيه ديسّو، العرب في سوريا قبل الإسلام، ص 7 ؛ جوّاد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، III، ص 70 ؛ IV، ص 253.

74) مدينة في أطراف الشام بجوار أرض البلقاء وعمّان ينسب إليها الخمر انظر: ياقوت الحموي، البلدان، I، ص 130.

75) بصرى مدينة بالشام، م. ن. I، ص 441.

76) رنيه ديسّو، العرب في سوريا قبل الإسلام، ص 7.

77) م. ن. ص 158. انظر : A. Krammerer, *Petra et la Nabatène*, pp. 396-397, 414-416.

78) م. ن. ص. ن

79) جوّاد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 276.

80) م. ن. ص. ن

81) رنيه ديسّو، العرب في سوريا قبل الإسلام، ص 111.

تسـمّــــي باكـــــوس أوراتـــــل وأورانيـا (Urania) أليلات (Alilat) [82].
كـمــا بيّن ج. غـاربيني (G. Garbini) أنّ الالــــه المقـه السـبـــئي هـو ديونيـزوس [83]. وليس للعلماء رأي واضح في معنى المقه ولكن البيّن من الآثار أنّ الثور يرمـز إلى هذا الإله القمري وقد كنّي في بعض الكتابات به [84].

يبدو البحث عن الديونيسيّة في جـزيرة العرب قبل الإسلام شأن البحث في جلّ مـا يتّصل بهذه الفترة، أمرا صعبا. ولا يمكننا أن ننفي عبادة الأنباط والصفويين وبعض عرب الشمال لذي الشرى وتقديسهم للخمـرة، ولا أن نشكّ في وجـود الشعـائر والطقـوس التي ترافق هذه العبادة، إلاّ أنّنا لم نجد فيما وصلنا عن بقيّة أصقاع جزيرة العرب وصفا شاملا دقيقا للطقوس الزراعية، ولا ذكرا للمأدبة الإلهيّة مفصّلا ولا إشارة إلى الشراب الطقسيّ ضافية، ما عدا ما تناقلته المصادر عن بعض مجالس الشـراب وعن طقس السـقـاية [85]، وعن حـضـور الشـراب مع القـرابين والعزف والرقص في الحجّ وفي شهر رجب المقدّس عند الاحتفال بالطبيعة المتجدّدة وتكاثر القطعان والحبّ المتدفّق المنتصر على الموت [86]. وقد كان

82) جوّاد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 296. وقد علّق المؤلّف على إسم اوراتل قائلا: «وأمّا Oratal فهـو تحريف على مـا يظهـر لاسم صنم من الأصنام العربيّة. صار من الصعب إرجاعه إلى صنم من الأصنام التي نعرفها الآن».

83) G. Garbini, "Il dio Sabeo Almaqah" in *RSO* 48, 1974, pp. 15-22.

84) جوّاد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص ص 296 - 298.

85) انظر الأزرقي، أخبار مكّة، I، ص 114

86) انظر: J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, pp. 148-165; M. Gaudefroy Demombynes; *Le pèlerinage à la Mekke*, pp. 88-91.

النبيذ الذي يسقى به الحجيج من تمائم الحجّ، ولعلّ السقاية شعيرة ديونيسيّة جاء بها قصيّ بن كلاب من بلاد النبط [87].

ولا يستغرب وجود الديونيسيّة في بلاد العرب إذ لا نعتقد أنّ هذه الرقعة تختلف ثقافتها عن بقيّة الثقافات الشرقيّة وحضارتها عن الحضارات الساميّة. فقد ذكر اتّخاذ العرب لصنم على شكل عجل يأتونه بالطعام والشراب فيأكلون عنده، بعد صوم، ويشربون الخمر ويأخذون في الرقص والغناء والفرح والسرور [88]، وهذا الصنم شبيه بذاك الذي يعبده أهل الهند، يأكلون عنده ويلهون ويفرحون ويسرّون [89]. كما أنّ كوكب الزهرة ارتبط عند العرب بالعزّى، يتفاءلون لرؤيته ويعتقدون بجلبه الحظّ وإشاعة السرور والفرح وينسبون إليه دوافع العشق والجنس [90]. وقد تكون الزهرة، تلك المرأة الفاتنة التي سقت هاروت وماروت الخمر فواقعاها، عشتار الأمّ الكبرى التي ارتبطت طقوس السكر والجنس بعبادتها [91].

إنّ ما وصلنا عن حياة العرب قبل الإسلام يشير إلى حضور الخمرة في المأدبة وإلى توفّر العناصر الديونيسيّة في مجلس الشراب [92] وإلى شغف الناس بها حتّى أنّهم لم يجدوا عيشا ألذّ منها وأعجب [93].

---

87) أشار توفيق فهد في *La divination arabe* إلى أنّ قصيّا جاء بهذه الشعيرة من بلاد النبط، ص 130.

88) محمود شكري الألوسي. بلوغ الأرب. II، ص 216.

89) النويري. نهاية الأدب. I، ص 39.

90) انظر فراس السوّاح. لغز عشتار. ص 99.

91) انظر ما أورده الطبري في تفسير الآية 102 من سورة البقرة في شأن قيام الملكين هاروت وماروت بشرب الخمر ومواقعة المرأة الفاتنة. جامع البيان في تأويل القرآن، I، ص 503 وانظر المقارنة التي قام بها فراس السوّاح بين الزهرة وعشتار. لغز عشتار، ص 99.

92) هذه العناصر هي الخمرة والمرأة والموسيقى والغناء أي ما يولّد السكر واللّذة والسرور.

93) انظر القرطبي. الجامع لأحكام القرآن. VI، ص 286.

كـان العـرب يحـتـفـون بـالخـمـرة. يسكبـونهـا في انتـصـاراتهم ويصطحبـونهـا في مواسـمـهم. يسـقـونها بعد ذبح الجزر وإطعام الطعـام. يشـربونها متـرنّحين على عـزف القيان. طالبين السـرور ثلاثا [94]. فترمـز خـمـرتهم إلى زمن الاحـتـفـال والموسم وتعـبّـر عن الخـيـر والفـأل والحظّ الحسن [95]. وهي الشـــراب يســأل في حــروبهم. ينالون منه يوم اللقـاء. يحـرّك جـرأتهم وإقدامهم ويدفـعـهم على البطش بأعدائهم. فـيـرمـز إلى حرارة الحياة التي يسألون، وانفجار العنف الذي يطلبون. وتسأل خمرتهم في سلمهم يبذلون أموالهم في معاقرتها ويفتخرون بسبائها ويتسابقون إلى إهدائها. فيدلّ الزقّ على جودهم ويقترن الكأس بنداهم. رأت العرب في الخـمـرة اللّذة المطربة تمدّ في الأمنية وتطيّب النفس وتهـوّن الرزيّة. فأقبل عليها الفتيان، وتغنّى بها الشعراء. وحفظ الملوك حرمتها. ورعى السادة. حقّها وأسى الشيوخ عليها أساهم على اللّذة المنصرمة والشباب الذي ولّى [96]. وحرّمها على نفسه من له ثأر ممتنعا عن العيش والنور ما

---

94) جاء في تاريخ الأمم والملوك للطبري هذا النصّ: «فقال أبو جهل بن هشام: والله لا نرجع حتّى نرد بدرا - وكان بدر موسما من مواسم العرب. تجتمع لهم بها سوق كلّ عام - فنقيم ثلاثا، وننحر الجزُر، ونطعم الطعام ونسقي الخمور، وتعزف علينا القيان . وتسمع بنا العرب، فلا يزالون يهابوننا أبدا»، II، ص 438. يرتبط موسم بدر بهلال ذي القعدة ينتهي الناس إلى السوق ليلة الهلال ؛ انظر الواقدي، المغازي، I، ص ص 16 - 387. وكان موسم بدر في موضع من المواضع المقدّسة عند العرب جعلوا فيه صنما لا نعرف ما هو إلاّ أنّهم يأتونه لتقديم القرابين والشرب والعزف واللهو. عرفان محمّد حمّور، مواسم العرب الكبرى، II، ص 451.

95) انظر رمز العدد ثلاثة في جان م صدقة، معجم الأعداد، ص 77.

96) انظر منزلة الخمرة في حياة العرب في ابن قتيبة، كتاب الأشربة، ص ص 194 - 201. الرقيق القيرواني، المختار من قطب السرور، ص ص 69 - 97 . 99 - 101 ؛ النويري، نهاية الارب، IV، ص 103.

لم يخلّص قتيله من ظلمة القبر ويعتق روحه من جسد الطير، فيعود إلى الشرب بعد أن يهدئ من روعه الدم[97].

كان الشراب في الطّائف وافرا حتّى أنّه يحكى أنّ حوضا من أحواض دورها يملأ كلّ يوم ،فلا يمرّ به أحد إلاّ شرب منه ثلاثة أقداح، [98]. وفي يثرب كان كثيرا حتّى أنّ المصادر الإسلامية وصفت الدنان، عندما أريقت، تسيل خمورها فتملأ شوارع المدينة [99]. وكان اللّهو والمنادمة في أهل يثرب شائعين[100] والإقبال على الراح من قريش واسعا، فلكلّ واحد من أكابرهم وجلّتهم نديم ،لا يستبدل به ولا يفرّق بينهما إلاّ الموت، [101]. فكما يربط الدم أفراد العشيرة وتغمس فيه أيادي المتحالفين، تجمع الخمرة بين النديمين ولا تموت المنادمة بأفول النديم بل تتجدّد [102] وكما يتنادم السيّدان تغنّي الشَّرْبَ قينتان شبيهتان بالجرادتين اللّتين أخمد غناءهما عاد وأيقظهما [103] ومن يختار ألاّ ينادم أحدا يهرق كأسين للفرقدين[104].

---

97) انظر امتناع من له ثأر عن الخمرة في: الرقيق القيرواني،المختار من قطب السرور، ص ص 124 - 125. وانظر محمود شكري الألوسي، بلوغ الأرب، III، ص ص 24 - 27.

98) م. ن. ص 122.

99) انظر ما يذكر من أخبار عن جريان الخمر في سكك المدينة عند إراقتها في صحيح مسلم، كتاب الأشربة. باب تحريم الخمر.

100) الرقيق القيرواني. المختار من قطب السرور، ص 92.

101) م. ن. ص ص 92 - 93. 102 - 113؛ ابن حبيب المحبّر، ص ص 173 - 178.

102) انظر ما جاء في المصدرين السابقين عن ندماء قريش في الصفحات نفسها.

103) انظر أسطورة عاد الأولى في : الرقيق القيرواني، المختار من قطب السرور، ص ص 88 - 89.

104) انظر منادمة جذيمة بن مالك الوضّاح للفرقدين. م. ن. ص 89. ،كان جذيمة الوضّاح الملك لا ينادم أحد ذهابا بنفسه وكان يقول: أنا أعظم من أن أنادم إلاّ الفرقدين وكان يشرب كأسا ويصبّ لكلّ منهما كأسا...، الثعالبي، ثمار القلوب، ص ص 182 - 183.

لا يكون النديم نديما إلاّ بالنديم فهما زوج (Double) يرمز فيه الأنا إلى الآخر ويتّحد المثيلان، يتلازمان تلازم الفرقدين واللّيل والنهار والذكر والأنثى والحياة والموت والحركة والسكون والخير والشرّ. وترمز خمرتهما إلى التوازن، قوام العالم وأسّ الحياة. فإذا افترق النديمان بموت أحدهما يتطير من تصدّع الزوج، وينتصر على الشرّ والموت بنديم آخر. فترمز الكأس المتجدّدة إلى استمرار الحياة والرغبة في الخلود. فلا تختلف المنادمة العربيّة عن تلك التي حفظتها لنا الصور المنحوتة على آثار الشرق الأدنى القديم وألواحه، تجمع الخمرة فيها بين النديمين يحتفلان بالحياة ويطلبان الخلود[105].

لم يكن سلوك الشراب، فيما وصلنا من أخبار عن جزيرة العرب قبل الإسلام، خاليا من الدلالات الاجتماعية والتصوّرات الدينيّة. ولم يكن إقبال أهل الحجاز على الخمرة في مكّة ويثرب من قبيل «الأدواء الاجتماعية» كما ذهب إلى ذلك خليل عبد الكريم[106]. بل كان شربها معبّرا عن ذات شاربها الباحثة عن اللذة التائقة إلى الخصب، متجذّرا في منظومة قيميّة بدا فيها التحالف والتناصر والتجمّع والتوحّد حول الدم رباطا مقدّسا، ترمز إليه الشمول يسقيها العربي ضيفه فيكرمه بدمه، وعلى قدر بذله الخمرة يذيع الضيف صيته وينشر عزّته. وفي هذه المنظومة كان البطش والإقدام سبيلا إلى الحياة التي لا تكون دون تدفّق العنف، تحيل عليه حميّا الخمر وشدّتها وحمرتها التي تسقي الأرض دما.

---

105) انظر ما جاء عن منادمة الاثنين في J. M Dentzer, *Le motif du banquet couché dans le Proche-Orient et le Monde Grec du VII° au IV° S avant J.C.*, pp. 21-47.

106) خليل عبد الكريم، شدو الربابة بأحوال مجتمع الصحابة، III، الصحابة والمجتمع، ص 161.

لقد سمّت العرب الخمرة دما [107]، واشتقّت لها إسم الراح من الروح. وإذا كان السرّي الرفّاء (ت 362 هـ) شرح هذا الاشتقاق من ثلاثة أشياء هي ارتياح صاحبها وطيب رائحتها وشدّتها وقوّتها وسورة حميّاها [108]. فإنّ ابن قتيبة أشار إلى أنّه «اشتقّ لها اسم من الروح فسميت راحا وأصل الراح والروح والروْح من موضع واحد إلاّ أنّهم خالفوا بينها في البناء ليدلّ كلّ واحد منها على معناه، وتقارب معانيها كتقارب أسمائها فالروح روح الأجسام والروح النّفخ لأنّه ريح يخرج عن الروح والروح طيب النسيم والروح هي الريح الهابّة» [109]. وإذا اعتمدنا التقارب المعنوي بين هذه الكلمات ذات الأصل الواحد لإدراك رمز الخمرة، ذهبنا إلى إحالة الروْح والروح والريح والراح على الحياة. فالروْح برد نسيم الريح ومن البرد كان معنى الراحة والسرور والفرح. والريح نسيم الهواء ونسيم كل شيء. والروح النفخ سمي روحا لأنّه ريح يخرج من الروح، ويوم راح شديد كالريح وذو ريح [110]، والروح عند العرب ما به حياة النفس حتّى أنّ علماء اللّغة ذهبوا إلى أنّ الروح والنفس واحد [111].

تبدو ممّا تقدّم علاقة الروْح والروح بالريح متينة، وصلة الراح بالريح قويّة. فالريح هي الهواء، والهواء هو الحياة، والحياة هي النفس [112]، والنفس هي الدم، والدم هو الخمرة. فلا عجب أن يكون ما يُسْقَى

107) ابن عبد ربّه. العقد الفريد. VI. ص 362 ؛ ابن قتيبة. كتاب الأشربة. ص 191 ؛ وانظر تشبيه الشعراء لها بالدم. ابن قتيبة. كتاب المعاني الكبير. I. ص ص 437 - 438.

108) السريّ الرّفّاء. المحبّ والمحبوب والمشموم والمشروب. IV. ص ص 29 - 32.

109) ابن قتيبة. كتاب الأشربة. ص 191.

110) انظر مادّة روح في لسان العرب.

111) جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VI . ص 136.

112) انظر دلالة الريح على الحركة والنفس والحياة في : J. G. Jung, *L'homme à la découverte de son âme*, p.43; *Présent et avenir*, p. 37.

للحجيج وما يقدّم للآلهة [113] وما يهدى للموتى في مجتمع اعتقد بالرجعة [114] وما تسقى به قبورهم[115] شرابا مقدّسا قداسة الدم والنّفس، ورحيقا يديم الحياة. فقد حكى الجاحظ في كتاب الحيوان : أنّ العرب تروي أنّه اجتمع أربعون شابّا من فتيان قريش وثقيف إعذارا في عام واحد، وكانوا موثوقين على النبيذ مقصورين على التنادم، وإنّهم أحصوا مثل ذلك العدد من أشباه أولائك، ممّن لا يذوق شرابا، ولا يقرب النبيذ إلاّ الماء، فذكروا أنّهم وجدوا بعد مرور دهر عامّة من كان يشرب النبيذ حيّا، وعامّة من كان لا يشرب النبيذ ميّتا، وكانوا قد بلغوا من السنّ دهرا طويلا» [116].

لا توطّد إذن الخمرة علاقة العرب الأحياء ببعضهم البعض فحسب، بل تقرّبهم من أمواتهم وتصلهم بالماضين من أجدادهم. ويعبّر تقديمهم لها قربانا وشربها عن تصوّرهم للحياة والموت والبعث، فالشراب المسكوب على قبور الأموات من العشيرة رمز لعقد يربط بين العالم الموجود المرئي والعالم الغيبي اللامرئي[117].

ورغم إقبال العرب على الخمرة واستطابة خصالها فهي عندهم ذميمة مدنّسة تجعل الحليم سفيها والكريم فاسدا، تفضح شاربها وتذهب

113) انظر : G. Rychmans, *Les religions arabes préislamiques*, pp. 16,23.

114) م. ن. ص 13 ؛ والرجعة اعتقاد الرجوع إلى الدنيا بعد الموت ولعلّ ذلك ما حمل بعض العرب على دفن الطعام وما يحتاج إليه الإنسان في حياته مع الميّت في القبر. انظر جوّاد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VI. ص 142.

115) الرقيق القيرواني، المختار من قطب السرور. ص 126.

116) م. ن. ص 59. انظر ذلك في الجاحظ، الحيوان. I. ص 157.

117) انظر استعمال بعض الشعوب للخمر في شعيرة الأسلاف (Le culte des ancêtres) وتكون حينئذ سبيلا إلى الاتصال بالآلهة والأموات والغيب ؛ J. Bonnet, "Les vignerons goûteurs de vin et leurs libations" *in* Nourritures, *sociétés et religions*, pp. 40-41.

بعقله حتّى إنّه «يساور القمر» أو «يخطّ ببوله» أو «يغمز عكنة ابنته» أو يراود أخته أو يزوّجها بخادمه وهو ملك [118] أو يعتدي على المقدّس. فقد شرب أبولهب عبد العزّى بن عبد المطلب (ت 3 هـ) والحارث بن عامر بن نوفل بن عبد مناف (ت 35 هـ) والحكم بن العاص بن أميّة (ت 32هـ) وغيرهم فسكروا وسرقوا غزالي الكعبة فنعتتهم قريش بالعصابة الضالّة وعاقبتهم[119].

ولقد امتنع عن الخمر من ذهبت بعقله وأظهرته سفيها جاهلا في رهطه[120] ممتثّلا للصورة الاجتماعية التي تطالبه العشيرة بأن يكون عليها. فلا نخال سلوك الشراب في مجتمع ما قبل الإسلام سلوكا تلقائيّا غير خاضع للطقس الدينيّ أو لطقوس المنادمة، ولا نحسب المجتمع العربيّ يسمح لشارب الخمرة بالخروج على نظام القبيلة الأخلاقيّ وانتهاك مقدّساتها والتفريط في مكتسباتها. فقد ضربت العرب المثل بأبي غبشان في الخسارة والخيبة وكان هذا آخر من ملك مكّة من خزاعة، اشترى منه قصيّ بن كلاب مفتاح البيت وسدانته بزقّ خمر وعود[121].

إنّ نفس الزقّ أضعف خزاعة ورفع قصيّا فيذكّر خبر خزاعة وقصيّ بأسطورة إنكي وإنانا إذ خزاعة مثل إنكي خسرت سلطتها الدينيّة والدنيوية بالشراب وقصيّ مثل إنانا حصل على السلطتين بشراب ساحر

118) ابن حبيب، المحبّر، ص ص 237 - 239؛ الرقيق القيرواني، المختار من قطب السرور، ص ص 89 - 90، 454.

119) م. ن، ص ص 91 - 92.

120) ابن حبيب المحبّر، ص ص 239 - 240؛ الرقيق القيرواني، المختار من قطب السرور، ص 454.

121) انظر الطبري، تاريخ الرسل والملوك، II، ص 256.

سهر أحفاده على قداسته وسكبوه للناس يذيع صيتهم ويرمز لجاههم ودينهم.

وقد نزّهت بعض الأخبار قصيّ بن كلاب عن الخمر. من ذلك ما أورده صاحب العقد الفريد: «قال قصيّ بن كلاب لبنيه «اجتنبوا الخمر فإنّها تصلح الأبدان وتفسد الأذهان» [122]. ولا يقنعنا هذا النصّ لأنّه يبدو من أدبيات مكارم الأخلاق المتأخّرة المتأثّرة بالتراثين اليونانيّ والهنديّ - الفارسيّ. ثمّ إنّنا لم نجد إشارة واحدة إلى أنّ قصيّا كان على شعيرة شيع القوم[123]. فقد ورد في النصوص النبطيّة أنّ «شيع القوم، الاله الطيّب المجازي [...] لا يشرب الخمر» [124] وهذا الاله «يحمي قومه وقد احتمى به أهل القوافل خاصّة من الأعراب وقطّاع الطرق. ولذلك كان التجّار وأصحاب القوافل يذكرون اسمه وربّما يحملون وثنه معهم لحمايته لهم في أثناء السفر حتّى بلوغهم ديارهم سالمين» [125]. ورغم أنّ المجتمع المكيّ كان تجاريّا وأنّ كبار سادة قريش كانوا تجّارا، لم نر فيهم من كان على هذه الشعيرة، ولم يحرّموا تحريم الأنباط البدو زراعة القمح والشجر المثمر وشرب الخمر وبناء المنازل[126]، بل كانوا مستقرّين مدمنين الشراب، محافظين على طقوسه. ولو كان قصيّ حرّم الخمرة ودعا أبناءه إلى تجنّبها لكانت سلالته على شعيرته.

---

122) ابن عبد ربّه، العقد الفريد، VI، ص 338.

123) إله نبطي تناقض شعيرته شعيرة دوزاريس وتحرّم الخمر. أنظر رنيه ديسّو، العرب في سوريا قبل الإسلام، ص 145.

124) م. ن، ص 145

125) جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 324.

126) رنيه ديسّو، العرب في سوريا قبل الإسلام، ص ص 145 - 146.

ولا يعني ما ذهبنا إليه أنّا ننفي تأثّر عرب الحجاز، الذين كانوا على صلة وثيقة بالأنباط والصفويين، بشعيرة شيع القوم ونلغي التشابه الممكن بين بدو الحجاز وعرب الأنباط البدو والريكابيين من اليهود. ولعلّ بعض الأسماء التي وصفت أصحابَها المصادر، بأنّهم يحرّمون الخمرة، دون أن تذكر أنهم على ديانة إبراهيم، كانوا على مذهب شيع القوم.

حرّم الخمر قبل الإسلام جماعة من العرب لم تعبد الأصنام نعتوا بأنّهم كانوا على ديانة إبراهيم ولم يكونوا يهودا ولا نصارى، ولا ندري إذا كان تحريم الخمرة عندهم متّصلا بمعتقدات أو كان سلوكا أخلاقيّا يسعى أصحابه من خلاله إلى التعفّف عن الملذّات وكبح الشهوة والحفاظ على رجاحة العقل وصفاء الذهن. و«ليست الصورة التي رسمها المفسّرون وأهل الأخبار عن عقيدة الحنفاء واضحة» [127] وبعض هؤلاء نصارى[128]. ومهما يكن من أمرهم فإنّ العدد الذي احتفظ التراث به منهم قليل[129] لا يفيد بانتشار ديانتهم ولا بأنّ تحريم الخمرة كان سلوكا سائدا في جزيرة العرب.

في هذه البيئة العربيّة والشرقية جمعت الخمرة الضدّين المقدّس والمدنّس المشكلين لقداستها والباعثين على الاحتفاء بها والاعراض عنها ورمزت إلى العنف الملازم للمقدّس يدلّ عليه اختمارها المؤثّر في شاربها تأثير الدم الساري في الجسد يكسبه الحرارة والحركة في بيئة سامية، كانت فيها الخمرة رمز الحياة وأسرارها والبعث والخلود وتعبيرا عن

127) جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص 454.

128) م. ن. ص 463.

129) قدّم جواد علي فيهم قائمة. أنظر م. ن. ص. ن.

المقدّس والالهيّ [130]، ظهر الإسلام، فما هي منزلة الخمرة في هذا الدين ؟

1 - 2 - الشراب المدنّس

نزلت في سورة النحل آية تبيح اتّخاذ السكر والرزق من النخل والعنب[131] ، وفي سورة البقرة أخرى تشير إلى منفعة الخمرة وضررها [132]، ورغم أنّ الله أثبت منافع في الخمرة ذهب المفسّرون إلى أنّها مادّية اقتصاديّة وحسيّة [133]، تشبّث هؤلاء بدلالة هذه الآية على التحريم لاشتمالها على الإثم وإبراز الله له حين قارنه بالنفع[134] جامعينها بقوله تعالى «قُلْ إِنَّمَا حَرَّمَ رَبِّيَ الفَوَاحِشَ مَا ظَهَرَ مِنْهَا وَمَا بَطَنَ والإثم والبَغْي» [135].

قرن المفسّرون الإثم بوظيفة الشراب الاجتماعية التشويشية للنظام، فحجّتهم في أنّ الإثم أكبر من النفع أنّ الناس «إذا شربوا وثب بعضهم على بعض وقاتل بعضهم بعضا» [136] وذكروا وظيفة الخمر المدنّسة إذ يحجب السكر معرفة الله [137]. ولئن اعتبروا الفوضى الاجتماعية ضررا يقود إليه

---

130) انظر هذه الرموز في : G. Bachelard, *La terre et les rêveries du repos*, p. 325; G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 298; M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, p. 244.

131) «ومِنْ ثَمرَاتِ النَّخِيلِ والأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرا وَرِزْقا حَسَنا». النحل، 16 / 67.

132) «يَسْأَلُونَكَ عَنْ الخَمْرِ وَالمَيْسِرِ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ وإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِنْ نَفْعِهِمَا». البقرة 2 / 219.

133) انظر الطبري، جامع البيان، II، ص 372.

134) م. ن، II، ص 373.

135) الأعراف 7 / 33.

136) الطبري، جامع البيان، II، ص 373.

137) م. ن، II، ص 372.

السكر فإنّهم جعلوا الوظيفة المدنّسة «أعظم الآثام»[138]. ويبدو المفسّرون متأثّرين في تفسير البقرة 2 / 219 بما في المائدة 5 90/ - 91.[139].

ويكشف تقبّل الناس لآية البقرة، عند نزولها عن موقفين، موقف الإعراض عنها وكرهها، وموقف الإقبال عليها ومواصلة سلوك الشراب واستباحة منافعها وقصر الإثم على بعض أحوالها[140]. ولم يفهم المستبيحون للخمرة أنّ الآية دالّة على التحريم، إذ لو فهموا أنّ الله حرّمها لما شربوها. ويدلّ هذان الموقفان على تعامل المسلمين الأوائل مع القرآن تعاملا مباشرا دون وسائط وعلى تعدّد سلوكهم، في حين أنّ المفسّرين الملغين لمعنى النفع الوارد في الآية، سعوا إلى ترسيخ دلالة التحريم.

حافظت آية النحل وآية البقرة على رمزية الخمر القديمة واحتوت على دلالتين متناقضتين وجدتا في ثقافة الشرق الأدنى، ولكنّ رمزية الخمر السلبيّة أخذت في آية البقرة حجما أكبر ممّا يدلّ على أنّ القرآن سعى إلى تغليبها دون أن ينفي النفع. ولقد جاء في كتب التفسير «أنّ عمر ومعاذا ونفرا من الصحابة قالوا يا رسول الله افتنا في الخمر فإنّها مذهبة للعقل، مسلبة للمال، فنزل قوله تعالى «قل فِيهِمَا إثْمٌ كَبِيرٌ ومَنَافِعُ

---

138) م. ن. II ص . ن.

139) يَسْألونَكَ عَنِ الخَمْرِ والمَيْسَرِ قُل فيهِمَا إثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَافِعُ للنَّاسِ وإثْمُهُمَا أكْبَرُ مِنْ نَفْعِهِمَا، البقرة 219/2.

= «يا أيُّها الذينَ آمنوا إنَّمَا الخَمْرُ وَالمَيْسَرُ والأنْصَابُ والأزْلاَمُ رِجْسٌ مِنَ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فاجْتَنِبُوهُ لعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ. إنّمَا يُرِيدُ الشَّيْطَانُ أنْ يُوقِعَ بيْنَكُمُ العَدَاوَةَ والبَغْضَاءَ فِي الخَمْرِ والمَيْسِرِ ويَصُدَّكُمْ عَنْ ذِكْرِ اللّه وعَنِ الصَلَوَاتِ فَهَلْ أنْتُمْ منتَهُون، المائدة 5 / 90 - 99.

140) الجصّاص، احكام القرآن، II، ص ص 3، 5 ؛ الطبري، جامع البيان، II، ص 374.

للنّاس» [141]. ويفيدنا هذا الخبر بأنّ مجموعة من الكتلة التاريخيّة الجديدة سعت إلى تغيير السلوك الاجتماعيّ من سلوك قد يغيب فيه العقل إلى سلوك يحضر فيه على الدوام ويلغي اتّقاد العاطفة والشهوة واللّذة في سبيل ضبط النفس وتمام الحلم والصّرف عن البذل طلبا للحفاظ على المال. وقد عبّرت هذه الكتلة الجديدة عن سلوك كان خافتا قبل الإسلام وبدت واعية بافتقارها إلى الدين يعبّر عن حاجتها ويستأصل سلوكا اجتماعيّا متجذّرا في جزيرة العرب وفي الحجاز خاصّة.

وإن استجاب الدين للحاجة الاجتماعية الجديدة في آية البقرة، فإنّه أبقى نفع الخمرة المرتبطة بتصوّرات قديمة لسلوك الشراب. ولم يحرّم إلاّ السكر وقت الصّلاة فقد صرف اللّه المسلمين عن الصلاة في حالة سكر بقوله «يَا أَيُّهَا الذينَ آمنوا لاَ تَقْرَبُوا الصَّلاَةَ وأَنْتُمْ سُكَارَى حَتَّى تَعْلَمُوا ما تَقُولُونَ» [142] ففصل بين سلوكين فصله بين مجالين وزمانين، الدنيويّ والمقدّس. وقد جاء في تفسير الطبري أنّ الناس لم يزالوا على شرابهم حتّى صنع «عبد الرحمن بن عوف طعاما وشرابا فدعا نفرا من أصحاب النبيّ صلّى اللّه عليه وسلّم فأكلوا وشربوا حتّى ثملوا فقدّموا عليّا يصلّي بهم المغرب فقرأ : «قُلْ يَا أَيُّهَا الكافرون أَعْبُدُ مَا تَعْبُدُونَ

141) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، III، ج5، ص 35.
142) النساء 4 / 43.

وأَنْتُمْ عَابِـدُونَ مَا أَعْبُدُ وأَنَا عَابدٌ مَا عبدتُمْ لَكُمْ دِينُكُمْ وَلِيَ دِينِي» فأنزل الله تبارك وتعالى هذه الآية» [143].

تنهى آية النسـاء عن آداء الطقس الدينيّ والعبـادة فـي حـالـة سكر وهي حـالة قـد تؤدّي إلى اضطراب الرتب الطقسـيّة وانتهـاك الحـرام : تُدخل الصلاة المسلم في علاقـة مـباشـرة مع اللّه، حين يردّد كلمـاته يستـحضـر قدرة الخالق وسلطته ويعبّر بها عن إيمانه به وامتثـاله له واستجابته لتعاليمه. فعلى الإنسان أن يميّز، في طقس الصلاة، بين كلامه الدنيويّ وكلام اللّه المقدّس، وهما كلامـان يتعاقبـان ولا يختلطان لذلك عبّر قوله تعالى «حتّىَ تَعْلَمُوا مَا تَقُولُون» عن غاية الصحـو عند الصلاة وهي الوعي بـالكلمـة المقدّسـة تمام الوعي حـتّى لا تدنّس بـالنسـيـان أو الخلط. وقد استوعب المسلمون الأوائل هذا النهي فاعتبروا الخمر «حلالا يشربونها[ها] من صلاة الفجر حتّى يرتفع النهار أو ينتصف فيقومون إلى صلاة الظهر وهم مصحون. ثمّ لا يشربونها حتّى يصلّوا العتمة - وهي العشاء - ثمّ إلى صلاة الفجر وقد صحوا» [144].

---

143) الطبري، جامع البيان، IV، ص 98. أنظر كذلك القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، V، ص 200. وما يلاحظه القارئ أنّ الخبر السنّي يخرج عليّا على صورة رجل محرّض على الكفر خارج عن الدين ممّا يدعو إلى الحذر في التعامل مع نصوص التراث خاصّة وأنّنا نجد نفس الخبر يرجع الخلط في سورة الكافرين إلى «رجل»، م. ن، ص. ن. أمّا سورة الكافرين فهي «قُلْ يا أيُّها الكافرُون لا أعْبُدُ ما تعْبُدُون ولا أنْتمْ عَابدُون مَا أعْبُدُ ولاَ انا عابدٌ ما عبدْتُمْ ولا أنْتمْ عابدُون مَا أعْبُدُ لَكُمْ دينُكُمْ ولي ديني» 109 / 1 - 6.

144) الطبري، جامع البيان، II، ص ص 374 - 375.

يبدو من خلال هذا النصّ أنّ العرب بعد أن كانوا يقبلون على الراح في أي وقت من اليوم أرادوا، غيّروا، بعد نزول آية النساء، زمن شرابهم تغييرا يستجيب لمقتضيات العبادة وللتقسيم الجديد للزمن اليوميّ فكانوا يشربون الخمر فيتوقّفون عنها ولا يصلّون إلاّ بعد ذهاب السكر والصحو من الشرب. ويقابل هذا التمثّل المباشر للنصّ القرآنيّ تمثل آخر جعل آية النساء تدلّ على تحريم ما يسكر من الخمر في كلّ وقت [145] ويعتمد الجصّاص (ت 344 هـ) للاستدلال على ذلك القياس التالي: «إذا كانت الصلاة فرضا، نحن مأمورون بفعلها في أوقاتها فكلّ ما أدّى إلى المنع منها فهو محظور فإذا كانت الصلاة ممنوعة في حال السكر وكان شربها مؤدّيا إلى ترك الصلاة كان محظورا لأنّ فعل ما يمنع من الفرض محظور» [146].

أمّا الآيتان اللّتان اعتمدهما المفسّرون في تحريم الخمر واعتبروهما ناسختين لحكم الايات السابقة فهما «يا أَيُّهَا الذينَ آمنُوا إِنَّمَا الخَمْرُ وَالمَيْسَرُ والأَنْصَابُ والأَزْلاَمُ رِجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ. إِنَّمَا يريد الشَّيْطَانُ أَنْ يُوقِعَ بَيْنَكُم العَدَاوَةَ فِي الخَمْرِ وَالمَيْسَرِ وَ يَصُدُّكُمْ عَنِ ذِكْرِ اللَّه وعَنْ الصَلاَةِ فَهَلْ أَنْتُمْ مُنْتَهُون» [147].

---

145) الجصّاص، أحكام القرآن، II ، ص 3.

146) م. ن. ص. ن.

147) المائدة / 90 - 91.

ولقد وجدنا المفسّرين يربطون ما اعتبروه آية التحريم بأسباب النزول التالية :

1) شرب الخمر فيما روي رجل، فجعل ينوح على قتلى بدر قائلا : (الوافر)

.تُحَيّـي بالسَّلَامَـةِ أمُّ عَمْـرو وَهَلْ لَكِ بَعْدَ رَهْطِكِ مِنْ سَـلَامِ !

ذَرِيني أصْطبحْ بَكْـرًا، فإنّـي رَأيْتُ المَوتَ نَقّبَ عن هِشَامِ

وَودّ بَنُـو المُغيـرَة لَـوْ فـدوْه بِألْـفٍ مِنْ رِجَـالٍ أو سَـوَامِ

كَأيّ بالطّـويّ طَـويّ بَـدْرٍ من الشّيزي يكلّـل بالسّنـام

كـأيّ بالطّـويّ طَـويّ بَـدْرٍ مِنَ الفِتْيَـانِ والحُلَـلِ الكِـرَامِ.

.فبلغ ذلك رسول الله صلى الله عليه وسلّم، فجاء فزعا يجرّ رداءه من الفزع، حتى انتهى إليه. فلما عاينه الرجل، فرفع رسول الله صلي الله عليه وسلّم شيئا كان بيده ليضربه، قال : أعوذ بالله من غضب الله ورسوله ! والله لا أطعمها أبدا! فأنزل الله تحريمها : «يا أيُّهَا الذينَ آمنُوا إنّمَا الخَمْرُ وَالمَيْسَرُ والأنْصَابُ والأزْلَامُ رِجْسٌ» إلى قوله : «فَهَلْ أنْتُمْ مُنْتَهُون» فقال عمر بن الخطاب رضي الله عنه : انتهينا انتهينا» [148].

2) .صنع سعد بن أبي وقّاص طعاما، فدعا ناسا من أصحاب النبيّ صلى الله عليه وسلّم فيهم رجل من الأنصار، فشوى لهم رأس بعير ثمّ دعاهم عليه، فلمّا أكلوا وشربوا من الخمر، سكروا وأخذوا في الحديث.

148) الطبري، جامع البيان في تأويل القرآن، II، ص ص 374 - 375.

فتكلّم سعد بشيء فغضب الأنصاريّ، فرفع لحْيَ البعير فكسر أنف سعد، فأنزل الله نسخ الخمر وتحريمها»[149].

3) «روي أنّ قبيلتين من الأنصار شربوا الخمر وانتشوا، فعبث بعضهم ببعض، فلما صحوا رأى بعضهم في وجه بعض آثار ما فعلوا، وكانوا إخوة ليس في قلوبهم ضغائن، فجعل بعضهم يقول : لو كان أخي بي رحيما ما فعل بي هذا، فحدثت بينهم الضغائن، فأنزل الله : ﴿ إِنَّمَا يُرِيدُ الشَّيْطَانُ أَنْ يُوقِعَ بَيْنَكُم العَدَاوَةَ والبَغْضَاء ﴾[150].

4) ذكر القرطبي سببا آخر[151] وجدناه في صحيح مسلم أدقّ هذا نصّه : «... عن علي ابن أبي طالب قال : أصبت شارفا مع رسول الله صلى الله عليه وسلّم في مغنم، يوم بدر - وأعطاني رسول الله صلّى الله عليه وسلّم شارفا أخرى. فأنختهما يوما عند باب رجل من الأنصار. وأنا أريد أن أحمل عليهما إذخرا لأبيعه، ومعي صائغ من بني قَيْنُقَاعَ فأستعين به على وليمة فاطمة، وحمزة بن عبد المطلّب يشرب في ذلك

---

149) الطبري، جامع البيان، II، ص ص 374 - 375 ؛ وأورد القرطبي الخبر مفصّلا : «وفي صحيح مسلم عن سعد بن أبي وقاص أنه قال : نزلت فيّ آيات من القرآن ؛ وفيه قال : وأتيت على نفر من الأنصار ؛ فقالوا نطعمك ونسقيك خمرا، وذلك قبل أن تحرّم الخمر. قال : فأتيتهم في حشّ - الحشّ البستان - فإذا رأس جزور مشوي [عندهم] وزقّ من الخمر؛ فأكلت وشربت معهم ؛ قال " فذكرت الأنصار والمهاجرين عندهم فقلت" المهاجرون خير من الأنصار؟ قال: فأخذ رجل لحْيَ جمل فضربني به فجرح أنفي - وفي رواية ففزره وكان أنف سعد مفزورا - فأتيت رسول الله صلّى الله عليه وسلّم فأخبرته ؛ فأنزل الله تعالى فيّ - يعني نفسه شأن الخمر. «إِنَّمَا الخَمْرُ وَالمَيْسَرُ والأنْصَابُ والأَزْلاَمُ رِجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فاجْتَنِبُوهُ»، الجامع في أحكام القرآن، VI، ص ص 286 - 287.

150) م.ن، VI، ص 292، أنظر نفس الخبر في الطبري، جامع البيان، V، ص ص 35.

151) القرطبي، الجامع في أحكام القرآن، VI، ص 287.

البيت. معه قينة تغنّيه فقالت : ألا يا حمز للشّرف النّواء. فثار إليهما حمزة بالسّيف. فجبّ أسنمتهما وبقر خواصرهما. ثمّ أخذ من أكبادهما. قلت لابن شهاب : ومن السّنام ؟ قال : قد جبّ أسنمتهما فذهب بها. قال ابن شهاب : قال علي : فنظرت إلى منظر أفظعني. فأتيت نبيّ الله صلّى الله عليه وسلّم وعنده زيد بن حارثة. فأخبرته الخبر فخرج ومعه زيد وانطلقت معه. فدخل على حمزة فتغيّظ عليه [152] فرفع حمزة بصره [153] فقال : هل أنتم إلاّ عبيد لآبائي[154] فرجع رسول الله صلّى الله عليه وسلّم يقهقر حتّى خرج عنهم» [155].

5) «قال أبو ميسرة : نزلت بسبب عمر بن الخطّاب فإنّه ذكر للنبيّ صلّى الله عليه وسلّم عيوب الخمر. وما ينزل بالناس من أجلها. ودعا الله في تحريمها وقال : اللّهم بيّن لنا في الخمر بيانا شافيا فنزلت هذه الآيات. فقال عمر : انتهينا انتهينا» [156].

إنّ بحث المفسّرين عن أسباب النزول يحيل على ارتباط الوحي بالتاريخ واقتران الدين بالظاهرة الاجتماعية والتعبير عنها والتأثير فيها. ويدلّ على الوعي بأنّ «الأنظمة المعيشة» (ordres vécus) عندما تتغيّر تؤثّر في «الأنظمة المتصوّرة» (ordres conçus) فتتغيّر الرموز مستجيبة

---

152) في رواية أخرى «فطفق رسول الله صلّى الله عليه وسلّم يلوم حمزة فيما فعل - صحيح مسلم. كتاب الأشربة. باب تحريم الخمر.

153) «فإذا حمزة محمرّة عيناه. فنظر حمزة إلى رسول الله ثمّ صعّد النظر إلى ركبتيه ثمّ صعّد النظر فنظر إلى سرّته. ثمّ صعّد النظر فنظر إلى وجهه» م. ن

154) «فعرف رسول الله صلّى الله عليه وسلّم أنّه ثملّ» م.ن.

155) م.ن.

156) القرطبي. الجامع لاحكام القرآن. VI. ص 286.

لحاجات جديدة. فالفوضى الاجتماعية الناجمة عن السكر هي التي أدّت إلى تدخّل اللّه بالنهي عن الخمر طلبا للنظام. ولا تتقابل، في هذه الأخبار، إرادة اللّه مع رغبة الرسول ورغبة عمر (ت 23هـ) الذي بدا ملحّا في تغليب رمز الخمر السلبيّ وصرف المسلمين عنها. ولو حاولنا أن نفهم أسباب النزول هذه في ضوء الظروف التاريخية التي حفّت بالرسالة قدّمنا التأويل التالي : كان الرسول يسعى إلى تحويل العصبيّة الدمويّة إلى عصبية دينيّة لا تميّز بين القبائل والرهوط والشعوب والأمم. وكان يعمل على انسجام الداخلين في الدين الجديد والناشرين للإسلام. فما كان في حاجة إلى انقسام الأنصار وتصدّعهم وظهور العنف المهدّد للّحمة. كما أنّنا نعلم أنّ العلاقة بين الأنصار والمهاجرين في المدينة زمن الفترة الأولى، لم تكن توحي بالانسجام الكامل ولا التعايش السهل إذ لم يتخلّص هؤلاء من العصبيّة القبليّة تخلّصا كاملا. ورغم ذلك فقد كوّن المهاجرون والأنصار نواة قويّة بين هجرة النبيّ ومعركة بدر. وتوحّدوا حول عقيدة واحدة وهدف واحد وكانوا كتلة واحدة [157]، وكانت معركة بدر تعبيرا عن مدى نجاعة هذه الكتلة ودورها في التصدّي لقريش وإخضاعها [158]. فلم يكن الرسول في حاجة إلي أيّ عامل من عوامل الانشقاق بين المهاجرين والأنصار، ولا إلى ما يذكّر بالروح القبليّة. خاصّة وأنّ الأمر يتعلّق بهزيمة رهطه وأبناء عمومته الذين سالت دماؤهم في هذه الواقعة، ولم يكن في حاجة لا إلى تألّب قريش عليه ولا الأنصار. خاصّة وأنّ الاختلاف بينهم وبين المهاجرين الناتج عن توزيع غنائم بدر

157) انظر ما جاء عن واقعة بدر في : الطبري تاريخ الرسل والملوك.. II. ص ص 421 - 479. وانظر تحليل حياة عمامو لذلك في : أصحاب محمّد. ص ص 190 - 192.

158) م. ن. ص ص 192 - 220

كان عاملا من العوامل المشوّشة لنظام بدأ يتكوّن، ولم ينته إلاّ بسورة الأنفال [159].

أمّا حمزة بن عبد المطلّب (ت 3 هـ) وعلي بن أبي طالب (ت 40 هـ). فعلاوة على العلاقة الدمويّة التي تربطهما بالرسول، كانا ملتزمين بالدفاع عنه ومحاربة أعدائه ونشر دينه وتوطيده [160]، وكان حمزة قد أعلن إسلامه أمام الملإ القرشـي وأشهر تصدّيه لأعداء محمّد [161]. فأن يتصارع حمزة وعليّ عقيب بدر، وأن يعيّر العمّ ابن أخيه في مجلس يصل خبره إلى الأعداء من قريش المهزومة، ذلك أمر لا يقبل في ذلك الظرف التاريخيّ عينه.

بدت الخمر شرابا باعثا على الفوضى، جاعلا الصديق عدوّا والمساند المؤازر ناقما شاتما. مهدّدا لنشأة سلطة دينيّة وسياسيّة جديدة. فقابلت الأخبار بين حالة الصحو التي ترمز إلى الانسجام والوحدة والقوّة، وحالة السكر التي تحيل على التشتّت والفرقة. ولما كانت الخمرة ذات حدّين تدفع إلى الأنس والألفة والمحبّة [162]. وتوقع في المنازعة والعداوة والبغضاء،

159) الطبري. تاريخ الرسل والملوك. II. ص 474؛ وانظر حياة عمامو. أصحاب محمّد. ص 251.

160) انظر دور حمزة وعلي في معركة بدر. م. ن. ص 221

161) م. ن. ص 239

162) ذكر فخر الدين الرازي وظيفتي الخمر الاجتماعيتين في تفسيره للآية 91 من سورة المائدة: «أمّا الخمر فاعلم أنّ الظاهر فيمن يشرب الخمر إنّه يشربها مع جماعة ويكون غرضه من ذلك الشرب أن يستأنس برفقائه ويفرح بحادثتهم ومكالمتهم. فكان غرضه من ذلك الاجتماع تأكيد الألفة والمحبّة إلاّ أن ذلك في الأغلب ينقلب إلى الضدّ لأنّ الخمر يزيل العقل وإذا زال العقل استولت الشهوة والغضب من غيره مدافعة العقل. وعند استيلائها تحصل المنازعة بين أولائك الأصحاب. وتلك المنازعة ربّما أدت إلى الضرب والقتل والمشافهة بالفحش وذلك يورث أشدّ العداوة والبغضاء». مفاتيح الغيب. VI. ج 12. ص 68.

وقع إلغاؤها تجنّبا لحدّها الثاني ولكل ما يمكن أن يتسبّب في تشويه السلطة الرمزيّة وعرقلة الجهاد وتنظيم المدينة.

بدا الصحابة في هذه الأخبار ممارسين لدور الرقابة الاجتماعية، إذ كانوا عينا ساهرة على الانضباط، ينقلون إلى الرسول أحوال المجتمع وكان النبيّ بدوره مراقبا للحياة اليوميّة داعيا إلى الانضباط. فالصراع والعنف اللذان نقلتهما أسباب النزول المختلفة الواردة في تفسير آيتي المائدة، يلازمان الحياة الاجتماعيّة. ورغم إحالتهما على الفوضى فهما لا يناقضان النظام والاندماج الاجتماعي بل يساهمان في تكوينهما، وعندما يظهران، يسمحان للسلطة بأن تبرز وتمارس دورها وأن تنظّم المجموعة على أسس القوّة والإكراه باعتبارهما وسيلتين من وسائل الفعل المجتمعيّ [163]. وتحتاج السلطة الدنيويّة في توجيهها المعياريّ للفعل إلى سلطة عليا خارقة تضمن أوامرها ونواهيها الانضباط و«حتّى يكون المعيار ناجعا لا يكفي أن ينصّ على هذا السلوك أو ذاك ولا أن يهدّد بعقاب مخيف في حالة التمرّد عليه بل لابدّ من أن يُدخلن أي يستوعبه الفاعل استيعابا حتّى أنّ هتكه يولّد الشعور بالخجل والذنب» [164]. فحثّ عمر الرسول على البتّ في الخمر هو دعوة إلى تدخّل المقدّس في السلوك اليوميّ يضبطه ويوجّهه نحو تحريم الخمر [165].

---

163) انظر ما جاء عن الصراع الاجتماعي في: A. Touraine, "conflits sociaux", in *E.U*, VI, pp.342, 350-351.

164) F. Bourricaud "Conformité et déviance" in *Dictionnaire de la sociologie*, p. 178.

165) جاء في أحكام القرآن للجصاص، II، ص 5 ما يلي «أمّا سؤال عمر رضي الله عنه بيانا بعد نزول هذه الآية أي البقرة فلأنّه كان للتأويل فيه مساغ وقد علم هو وجه دلالتها على التحريم ولكنّه سأل بيانا يزول معه احتمال التأويل فأنزل الله تعالى «إنّما الخمر والميسر»

لا يكفي العامل الاجتماعيّ السياسيّ، على أهميّته، لتفسير نزول آيتي المائدة فرجس الخمر ذكر ضمن طقوس وثنيّة نهى عنها الله. ولعلّنا إذا نظرنا إلى خبر سكر حمزة وقرأناه قراءة مقارنيّة وجدناه سلوك عربدة ديونيسيّة. فكما يسأل عبدة ديونيزوس الثور حيّا طالبين لحمه نيئا، انقضّ حمزة على الناقتين مفترسا ملتهما كبديهما طالبا الحياة. أو ليست الكبد تختزل كلّ الأعضاء التي تنبض بالحياة فتكون مركز الانفعال ومقرّ النفس[166] ؟ أمّا الناقتان فهما زوج يسأله المنتشي من الخمرة يطلب المتناقضات والثنائيّات التي تبني نسق الحياة. تلك التي رأينا ندماء قريش ينشدون. وإذ تدعو الأنثى حمزة إلى الناقة، فهي تلقي به بكلّ عنف في الخصب يعبده. لكنّ الدين الجديد الذي يحرّم كلّ معبود غير الله يدنّس ما يصدّ عن ذكره فيدعو إلى اجتناب خمرة ديونيزوس مرسّخا ظلاميتها مبقيا على رمز واحد من رموزها. فالخمر النورانيّة، هذه القوّة التحويليّة الخارقة التي تبعث على الشيء ونقيضه فيتجلّى فيها المقدّس السابق للإسلام يلغيها. الدين الجديد القاطع مع الثنائية القديمة [167] معتبرا إيّاها رجسا من عمل الشيطان.

ولعلّه من المفيد أن ننظر إلى الموقف من الخمر في سياق العطف الذي جاءت فيه وألاّ نعزل رجسها عن رجس الميسر[168]. فقد التصقت به

---

166) انظر رمز الكبد في : M. Rodinson, art "Kabid", in $E.I_2$, pp. 342-346.

167) انظر ما ورد في : وحيد السعفي، العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن، ص ص 140 - 147.

168) لا يهمّنا رجس الميسر في ذاته ولكنّه يعيننا على وضع رجس الخمر في إطار ثقافي كما أنّ الميسر ليس بالنسبة إلينا لعبا فحسب بل يكون القربان الغذائي فيه عنصرا محوريّا.

في آيتي المائدة وآية البقرة. فالميسر قمار[169] والقمار لعب واللعب في المجتمعات الوثنية ذو بعد ديني. ففي اللعب المنظّم تنظيما طقسيّا تستحضر القوى الغيبيّة ويتجلّى المقدّس[170]. وقد بيّن أوجين فينك (Eugen Fink) في مقاربته الفلسفيّة[171] أنّ الأساطير والثقافات القديمة أولت اللعب أهميّة بالغة لأنّه يدخل الإنسان في علاقة بالإلاهي ففي لحظة اللعب يوهب اللاعب قوّة حيويّة تقرّبه من القوى الغيبيّة. ولعلّ التفكير في الشيء الذي يلعب به وفعل اللعب واستعمال مادّة اللعب بعد الانتهاء منه والمحيط الذي يدور فيه، من العناصر التي تساعدنا على فهم تدنيس الميسر[172].

جاء في كتاب الميسر والقداح أنّ «الميسر الجزور نفسه سمّي ميسرا لأنّه يجزّأ أجزاء فكأنّه موضع التجزئة وكلّ شيء جزّأته فقد يسرته والياسر الجازر لأنّه يجزّي لحم الجزور» و«يقال للضاربين بالقداح المتقامرين على الجزور «ياسرون» لأنّهم جازرون إذ كانوا سببا لذلك وكان الجزور إنّما يقع بضربهم والجازر يفصّل اللّحم لهم بأمرهم، فالميسر هو «ضرب القداح على أجزاء الجزور قمارا»[173].

---

169) انظر وصف الميسر في : ابن قتيبة، الميسر والقداح. وانظر محمود شكري الألوسي. بلوغ الأرب، III، ص ص 53 - 66؛ النويري، نهاية الأرب، III، ص ص 114 - 119.

170) *Encyclopédie des symboles*, p. 335; N. Julien,*Dictionnaire des symboles*, pp. 176-177.

171) E. Fink, *Le jeu comme symbole du monde*, chapitre III. وقد بيّن هويزنقا (Huizinga) أنّ القامرة (Le jeu de hasard) لها معنى مقدّس فالحظ والفال مفاهيم قريبة جدّا من الحفل الدينيّ. *Homo-Ludens*, pp. 100-102. وانظر ما جاء في القامرة في: P. Crapon de Caprona *Le coran: aux sources de la parole oculaire*, p. 61.

172) انظر هذه العناصر في مقال "Jeu" في *Les notions phylosophiques*, I, pp 1390-1391.

173) ابن قتيبة، الميسر والقداح، ص ص 32 - 36.

يركّـز هذا التـعريف على أمـر هـامّ هو الحـيـوان الذي يلعب به وتقسيمه أقسـاما تستـعمل استعمـالين يتعاقبان أوّلهمـا القمار عليها وثانيهما توزيعها للأكل. ولا بدّ من أن نشير إلى أنّ الجزور تقدّم قربانا للآلهة قبل أن تجزّ [174] فيكون الحيوان معاملا رمزيّا (un opérateur symbolique) وتكون أجـزاؤه العـشـرة أو الثـمـانيـة والعـشـرون ذات دلالة[175] ويكون توزيعهـا على ،أهل الضرّ والمسكنة، ذا أبعاد. ولا يخلو اقتـران هذا الطقس بالشتـاء ووقوعه في الليل من رموز تتجاوز مجـرّد الاحتـفـاء بالكرم والبذل والعطاء والتفكير في الفقير المعوز أو الضيف الغريب إلى التعبير عن معتقدات راسخة في القدم [176].

رسّخت النصوص الواصفة للميسر وظيفتيه الترفيهيّة والاجتماعيّة عند تأوّل نفعه وركّزت على تشويشه للنظام عند تفسير ضرره ورجسه [177]. ولا يعود الرجس كما نعلم، على مـا هو اجتماعيّ بقدر ما يلتصق بالظاهرة الدينيّة. فالقربان الذي يتقامر الياسرون عليه هـو هبة للقوى الغيبيّة [178]. دمه حياة تقدّم لها. وحركة نحر الجزور لا تخلو من التعبير عن الخوف من المجهول واسترضاء للإله وطلب بركته والرغبة في توجيه مصير العربيّ نحو الخير. ولا تفهم خارج الإحساس التراجيدي بالحياة والموت. والتخفيف من حدّة القلق أمام المصير الملغز المعمّى، يهدّئ الدم روع الإنسان ويخفّت الشعور بالحدود والنهاية (finitude).

---

174) انظر J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, p. 193.

175) ابن قتيبة. الميسر والقداح. ص ص 113 - 114، 120.

176) جاء في الميسر أنّه يكون في الشتاء ،عند جدب البلاد وتعذّر الأقوات وكلب الزمان، وليلا ،لأنّ الليل وقت مجيء الأضياف واشتداد البرد، م.ن ص ص 106 - 107.

177) الطبري. جامع البيان. II ، ص ص 369 - 370.

178) انظر J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, p. 192.

وإذا كان نصيب الإنسان اللحم فإنّ الدم هو نصيب الآلهة وكذلك السنام والكبد[179]. ولئن كان تقسيم أجزاء الحيوان يحيل على التمايز بين الإلهيّ والانساني فإنّ الجزء قبل تجزئته كان كلاّ يدخلهما في علاقة توحّدهما. ويكون توزيع اللحم، بعد اللعب، على النّاس هبة خاضعة لحضور الالهيّ وكرما ينهل من المقدّس ويعبّر عنه.

وعلى أهميّة وظيفة الميسر النفسيّة الترفيهيّة فإنّه إذا ما أصبح نفعيّا حمل علامات متعدّدة الدلالة [180]. فالميسر مثل الخمر رمز يكشف عن تصوّرات للحياة والموت ومنزلة العربيّ في الوجود. هذا الذي كان كالثور أو حمار الوحش يصارع الصّياد وكلابه صراعا مأسويّا فينتصر طورا على الدهر وينتصر الدهر عليه أطوارا. فالميسر يدلّ على رغبة العربيّ في توجيه مصيره، تشرف عليه القوى الغيبيّة المستحضرة بالقربان، نحو الحظّ والفأل والخصب والرغبة في الانتصار والحياة. ويكون ذلك في لحظة انقطاع وتأمل يرمز إليها الثوب الأبيض الشديد البياض الذي يغشّي به «الحرضة» بصره [181] ولا شيء في هذه اللحظة التي يتدرّب فيها العربيّ على الفوز والغنم، ينظّم حياة الإنسان أو يشوّشها، غير الصدفة والبخت. إنّ القداح لسهام رابحة أو خاسرة ترمز إلى انتصار الحياة والخصب أو الموت وهي عندما تفوز تكون عنصرا شمسيّا مخصبا للطبيعة وعنصرا أنثويّا يحيل على القوى الهادمة العنيفة الخالقة

179) J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, pp. 193-194.

180) انظر مادّة "Jeu" في : *Les notions philosophiques*, I, p. 1392.

181) ابن قتيبة، الميسر والقداح، ص 128، محمود شكري الألوسي، بلوغ الأرب، III، ص 61.

انظر رمز العصابة (Bandeau) في : N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 48.

في الآن نفسه [182]. ولعلّ أجزاء الجزور العشرة تشير إلى الخصب والوفرة والمفعول السحريّ الخارق [183] وترمز الأجزاء الثمانية والعشرون إلى القمر ودورته [184] فتحيل على أنّ الميسر طقس من طقوس الخصوبة يرمز فيه الكرم والبذل إلى عطاء الطبيعة وجود الآلهة وتحيل فيه الجزور على الخصب. وأجزاؤها على التكاثر والوفرة.

أمّا إذا نظرنا إلى زمن الميسر فإنّ الليل هو زمن تجلّي الآلهة. لذلك كانت مجتمعات كثيرة تهديها القرابين ليلا. فالجزور التي تذبح في هذا الزمن ترمز إلى الانتاش (germination) والتجدّد وتكاثر الحيوان وانتاج الأرض [185] ويدلّ «دخول الليل على النّهار» على أقدار الناس. يوجّه الميسر اللاعبين إلى الخصب والوفرة ويخفّف من حدّة رؤيا الدهر ليلا يعمّ فيه «الفقر والجدب والجوع والموت» [186]. أمّا الشتاء فعلى قسوته. تنام فيه الطبيعة بعد أن تلقح في الخريف لتنتج الخيرات في الربيع غلاّت وحيوانا. فلعلّ الميسر طقس من طقوس الخصوبة. لم يبق منه إلاّ عناصر تمثّلها المسلمون قمارا. وما يلفت الانتباه في هذا الطقس الوثنيّ أنّ الياسرين يكونون في شرب. فهم ندمان يفخرون بالخمر ونحر الجزور والبذل فيتباهون بالحياة ولذّتها [187] وينتصرون على الدهر ورتابة اليوم

182) انظر رمز السهام في: *Encyclopédie des symboles*, p. 263; N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 138.

183) جان. م. صدقة. معجم الأعداد. ص 202.

184) م.ن ص ص 113 - 116.

185) يعتقد الفكر القديم أنّ كلاّ من النبات والحيوان ينمو ويتكاثر ليلا وأنّ الظلمات هي اصل الاشياء وأنّ النهار يولد من العتمة ويكون طلوعه سرورا.

انظر رمز الليل في: N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 248.

186) انظر رمز الليل والنور بعد الظلمة في: ابن سيرين. تفسير الأحلام. ص ص 320 - 322.

187) محمود شكري الالوسي. بلوغ الأدب. III. 53 - 57.

ويخفقون من الإحساس التراجيديّ بالموت. وإذا كنّا لا نستطيع أن نماثل بين طقوس الذبائح الغذائية اليونانية (thusia) وما يعقبها من طقوس منادمة ديونيسيّة فإنّ عنصرين من عناصر المأدبة (Banquet) الدينيّة اليونانيّة[188] متلازمان في حياة العرب قبل الإسلام تلازمهما في المجتمعات الشرقيّة التي تحتفي في الآن نفسه بالدماء تريقها للآلهة وبالخمر تسكبها قربانا لها وتشربها على أنخابها.

يدرك رجس الخمرة إذن في إطار وثنيّ أوسع. فما ينهى الله عنه في آيتي المائدة هو الشعائر الوثنيّة [189] ونوع من الاشتراك والاتّحاد[190] ونمط من أنماط القداسة. فالخمر والميسر والأنصاب والأزلام هي عناصر تنظّم المعيش في مجتمع ما قبل الإسلام تنظيما ليس بمعزل عن المعتقدات الوثنيّة التي يلغيها الإسلام ويحاربها منتصرا على سرور ولذّة مقدّسين. مغيّرا الإحساس بالهشاشة والنهاية والانتصار على الدهر والخوف من الموت والمصير، معوّضا الالتفاف حول الدم ورموزه بالتفاف يكون حول الله ونبيّه.

استنتج المفسّرون دلالة التحريم من وصف الخمر بالرجس وبحثوا في معنى هذه الكلمة منطلقين من دلالتها اللغويّة. فالرجس الوسخ والقذارة والنتن. وقد وسّعوا هذه الدلالة فذهبوا إلى أنّ الرجس هو كلّ

188) انظر F. Lassarrague P. et Schmitt Pantel, "Partage et communauté dans les banquets grecs"; in *La table et le partage*.

189) ما بقي في ذهن المسلمين هو أنّ الميسر لعب على أجزاء الجزور ولكن لا شيء ينفي أن التقامر على هذه الأجزاء لم يكن في الأصل شبيهما بالطريقة التي كان اليونان يوزّعون بها أجزاء القربان الديني. م. ن. ص 157.

190) انظر كيف تكون المنادمة ويكون الاشتراك في لحم الجزور ككلّ اشتراك في شيء واحد يتجزّأ ويوزّع على الناس. منظّما للمعيش. به ينخرطون في حياة يوميّة واحدة وعبادة واحدة. J. C. Sagne, *La loi de don*, p. 122, 126-127.

ما استقذر من عمل وقبح بل ،هو العمل الذي يكون قويّ الدرجة كامل الرتبة في القبح، [191] وقارنوا بين الرّجس بفتح الراء وهو شدّة الصوت إذ يقال للسحاب رجاس إذا كان شديد الصوت بالرعد[192] والرجس بكسر الراء لوقعه في النفس وخوف الإنسان منه. ويدل الرجس على الشرّ والسخط والإثم [193] إذ يقترن بالشيطان فيحيل على اللعنة والكفر والعذاب والعقاب[194].

لا يبدو الرجس مفهوما واضحا كلّ الوضوح «فالراء والجيم والسين أصل يدلّ على اختلاط. يقال هم في مرجوسة من أمرهم، أي اختلاط، [195] فيوحي هذا المعنى بالاضطراب والتداخل والفوضى والحيرة والتغيّر والكدر. لذلك كان الرجس قذرا، فهو «لطخ وخلط»[196] والرجس والنجاسة واحد[197] إذ الشيء النجس القذر يدلّ على خلاف الطهارة [198] ولكنّ النجس لا يكون حراما دائما [199] في حين أنّ الرجس «يعبّر به عن الحرام»[200] ولا فرق بين الرجس والدنس إذ الدنس اللّطخ بقبيح[201].

---

191) القرطبي. الجامع لاحكام القرآن. عن ثنائية القديمة VI، ص .

192) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، VI. ج 12، ص 66.

193) الطبري، جامع البيان، V، ص 33؛ القرطبي، الجامع لاحكام القرآن، VI، ص 287.

194) ابن منظور، لسان العرب، I، ص 1138

195) ابن فارس، معجم مقاييس اللغة، II، ص 490.

196) م. ن. ص. ن

197) القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، VI، ص 289.

198) ابن فارس، معجم مقاييس اللغة، II، ص 304

199) القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، VI، ص 289.

200) ابن منظور، لسان العرب، I، ص 1138.

201) ابن فارس، معجم مقاييس اللغة، II، ص 304.

إنّ دلالة الرجس اللغويّة تحيل على ثنائيّة ضديّة تميّز العالم المحسوس وتبنيه على أساس الوسخ والنظافة. وقد بيّنت ماري دوقلاس أن العقل البدائيّ ينجّس ما يعتبره وسخا ويطهّر ما يظنّه نظيفا فتتجاوز دلالة القذارة المستوى الحقيقيّ المحسوس إلى دلالة ثقافيّة رمزيّة [202]. وإذا كان لها الفضل في طرح إشكاليّة النجاسة طرحا انثروبولوجيّا بنيويّا، فإنّ المفهوم يبقى غامضا في كتابها. فالوسخ والقذر والكريه والقبيح معايير لا تحيل حتما على الرجس والدناسة. وقد بيّن بول ريكور (Paul Ricoeur) أنّ الرجس استعارة تحيل على ضرر غير مرئيّ قويّ يخافه الإنسان فيبعده ويقصيه ومردّ هذا الخوف هو اعتبار الإنسان الرجس خطرا يهدّد حياته العضوية والاجتماعية وعقابا تسلّطه عليه القوى الغيبيّة وهو إذا تجاوز خطر المدنّس عاش تجربة الذنب المؤلمة [203].

ولمّا كان الرجس يدلّ على الخلط كما رأينا، والخلط يحيل على الغموض، والإنسان يخشى الغموض والفوضى ويحتاج إلى تصنيف ما في عالمه تصنيفا واضحا يقوم على مرجعيات محدّدة، فإنّه يرفض ما يكون رجسا ويحرّمه.

وكما يكون الرجس شيئا قذرا يعافه الإنسان أو قبيحا يكرهه يكون شيئا تتجلّى فيه القوّة تجلّيها في الرّعد الذي يكون مخيفا قويّا حاملا

---

(202) M. Douglas, *De la souillure*, pp. 23-27.

(203) Paul Ricoeur, *Philosophie de la volonté*; *II*, *La symbolique du mal*, pp. 31-38.
انظر تعريف لوك دي هوش (Luc De Heusch) للرجس في مقدّمة *De la Souillure*. ص 17 فقد اعتبره هو أيضا استعارة تفصل بين النظام والفوضى والنافع والضار. وانظر ما جاء في R. Caillois, "Le pur et l'impur", in *Histoire générale des religions*, I, pp. 23-25;

مطرا كثيرا مهلكا ويكون حسنا منبتا بالغيث والخصب فالرّجس كالرّعد ذو دلالة متناقضة.

وإذا كان المفسّرون ذكروا معنى الرجس اللغوي فإنّهم تفطّنوا إلى أنّ الخمر ليست شرابا مستقذرا نتنا كريها، فتجاوزوا دلالة الرجس الحقيقيّة إلى دلالات مجازية خلقية ونفسيّة ودينيّة، وبدت الخمر في آيتي المائدة حاملة للخطر يتوسّلها الشيطان في توليد الفوضى وتشويش علاقة الانسان بربّه. ويبدو الإنسان، وقد قطع عن فضائه الانطولوجيّ، تائها ضائعا يدعوه الشيطان إلى الخمر ويدعوه ربّه إلى اجتنابها وتوجّهه قوّة الكلمة الالهيّة التي تشكّلت فيها رمزية الخمر المدنّسة، نحو ردّ فعل نفسيّ هو التحريم[204]. وبعد أن كان الإنسان قبل الإسلام مقبلا على لذّة الخمر دون تفكير، أصبح شربه لها تجربة ألم وقلق، يلاحقه فيها الشرّ الأنطولوجي. ولعلّنا لا نستغرب تأويل التحريم إذا ما فهمناه في ضوء تمثّل الإنسان للرجس يحرّمه لقوّته الرمزية المخيفة المعذّبة. وتصوّر المسلم للشيطان يجرّه دوما إلى الوقوع في العصيان والإثم والشرّ.

وقد تساءل المفسّرون عن مدلول الخمر واستوعبوا الجدل الذي قام بين الفقهاء في هذه المسألة واستندوا إلى الأحاديث، بها يستعينون على تأويل اللفظ. فهل الخمر عصير العنب المشتدّ أم هي الشراب المسكر ؟

إذا عدنا إلى معاجم اللغة العربيّة وجدنا الخمر «الشراب المعروف. قال الخليل الخمر معروفة واختمارها ما غشي المخمور من الخمار والسكر

---

204) "La souillure entre dans l'univers humain par la parole; son angoisse se communique par la parole, avant d'être communiquée, elle est déterminée et définie par la parole; l'opposition du pur et de l'impur est dite et la parole qui la dit institue l'opposition elle-même". P. Ricoeur, *Philosophie de la volonté, II, la symbolique du mal*, p. 41.

في قلبه [205]. وذهب صاحب العين إلى أنّ الخمر «ما أسكر من عصير العنب»[206] وذكر أبو حنيفة الدينوريّ (ت 150 هـ) «أنّ العرب تسمّي العنب خمرا أو الخمر عنبا [207] وهذا ما فسّر ذهاب الجمهور الأعظم من الفقهاء إلى إطلاق الخمر في الحقيقة على النيء المشتدّ من ماء العنب [208].

ونجد في المعاجم أنّ الخمر اشتقّت من خمر ويدلّ هذا الأصل على التغطية والمخالطة والستر. فقيل سمّيت الخمر خمرا لأنّها تركت حتّى أدركت بالظروف أي كمّت لتختمر. وقيل لأنّها تركت حتّى أدركت كما يبلغ العجين ويدرك إذا اختمر. وقيل لأنّها تخامر العقل أي تلابسه وتغطّيه وتخالطه [209].

يحيل الاشتقاق على أمرين اثنين :

1 - على مبدأ الاختمار الذي ينتج عن وضع العصير في الظروف وتغطيته وتركه ليشتدّ فيكون تشكّل دلالة الخمر مرتبطا بإنتاجها وصنعها وقد تكون العرب أطلقت لفظ الخمر على عصير العنب المشتدّ تمييزا له عن العصارة وعمّا ينقع في الماء أو ينتبذ أو يتّخذ من عسل.

2 - يحيل الاشتقاق على تحوّل دلاليّ من مستوى الحقيقة إلى مستوى المجاز. فغدت الخمر ما يحجب العقل ويستره ويخالطه وأضحت «استعارة» للشراب المسكر تشكّل معناها من فعلها في شاربها.

---

205) ابن فارس. معجم مقاييس اللغة. مادّة خمر. II. ص 215. انظر كذلك الخليل بن أحمد الفراهيدي. كتاب العين.مادّة خمر IV. ص 262.

206) ابن سيده. المخصّص. III. 11. ص 72.

207) م. ن. ص 81.

208) الجصّاص. أحكام القرآن. II. ص 5 ؛ القرطبي. الجامع لأحكام القرآن. II. ص 52.

209) ابن فارس. معجم مقاييس اللغة. مادّة خمر II. ص 215. الجوهري. تاج اللّغة وصحاح العربيّة. مادّة خمر. II. ص 249.

يصعب، في غياب معاجم لغويّة تاريخيّة تذكر المعنى المفرد الذي وضعت له لفظة الخمر أوّل ما تواضع متكلّمو العربيّة عليه وتشير إلى تطوّره والدلالات التي استوعبها اللفظ، أن نحسم حسما في دلالة من الدلالات ونلغي تعدّد المعنى. ولسنا ندري إذا كانت الآيات والأحاديث التي يستشهد بها أصحاب المعاجم هي المساهمة في تشكّل دلالة الخمر على الشراب الذي يخامر العقل ويحجبه ويخالطه ونحت المعنى الإسلاميّ لها أو أوردها هؤلاء لتدعيم معنى كان موجودا.

ولقد تمسّك المفسّرون بذكر الاشتقاقات لترسيخ معنى الخمر المجازيّ، وتعليل حرمتها بكونها مسكرة وإطلاق لفظها على غيرها من الأشربة التي تشترك معها في الإسكار [210].

ولسائل أن يتساءل عمّا إذا كان المسلمون الأوائل يميّزون ما بين الخمر وغيرها من الأشربة. إنّه لا مدوّنة لنا للإجابة عن هذا الإشكال إلاّ روايات نعي تأخّرها عن زمن نزول الوحي ونعرف ظروف إنتاجها وتأثّرها بالأطر السياسيّة والثقافية والاختلاف المذهبيّ ولكنّنا نستغلّها كما استغللنا غيرها إذ تفيدنا على الأقلّ بجدل كان بين المسلمين في الخمر واختلاف في حكم النبيذ.

روي عن عمر بن الخطاب أنّه قام على المنبر وقال «الخمر من خمسة، من التمر والزبيب والعسل والحنطة والشعير، والخمر ما خامر العقل»[211]. ويستوقفنا تعليق فخر الدين الرازي على تحديد عمر للخمور إذ يقول «إنّ عمر رضي الله عنه ألحق بها [أي الخمر] كلّ ما خامر العقل

210) انظر مثلا فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، III، 5، ص 37 ؛ الطبري، جامع البيان، II، ص 369 ؛ القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، III، ص 51.

211) ابن عبد البرّ، التمهيد، I، ص 244، صحيح البخاري، كتاب الأشربة، باب الخمر من العنب.

من شراب، ولا شكّ أنّ عمر كان عالما باللّغة وروايته أنّ الخمر اسم لكلّ ما خامر العقل فغيّره»[212] وتشير جملة «ألحق بها» إلى تمييز بين الخمر وبقيّة الأشربة، ممّا يدعّم ما كان سائدا يومئذ وإلى توسيع دلالة نوع واحد من الأشربة إلى دلالة تستقطب كلّ الأنواع المسكرة، وتصبح الخمر اسما جامعا لها. وأضحى عمر في نفس الوقت لسان العرب معبّرا عن لغتهم متصرّفا فيها مطوّرا إيّاها وغدا فهمه للقرآن الفهم الصحيح وتمثّله للخمر، الموافق لرغبته في تحريمها، التمثّل الذي استوعبه المفسّرون والفقهاء الذين جعلوا حكم الأشربة المسكرة حكم الخمر. وقد دعّم العلماء الدلالة التي ذهب إليها عمر بحديث جاء فيه أنّ الرسول قال «إنّ من العنب خمرا، وإنّ من التمر خمرا وإنّ من العسل خمرا وإنّ من البرّ خمرا وإنّ من الشعير خمرا»[213] وبقوله المرويّ عن ابن عمر (ت 73 هـ) «كلّ مسكر خمر وكلّ مسكر حرام»[214].

ولو تتبّعنا الأحاديث والأخبار استجلاء لما كانته خمرة العرب عند نزول الوحي وطلبنا موقف الرسول من الأشربة لانتهينا إلى اضطراب في الموقف من ماهية الخمر فقول ابن عمر «لقد حرّمت الخمر وما بالمدينة منها شيء»[215] دليل على استعمال المعنى الحقيقيّ والتمييز بين الخمر، الشراب المعروف، عصير العنب، المشتدّ، وغيرها من الأشربة. في حين يدلّ قول أنس بن مالك (ت 93 هـ) «حرّمت علينا الخمر حين حرّمت وما نجد - يعني بالمدينة - من خمر الأعناب إلاّ قليلا، وعامّة خمرنا

212) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، III، 5، ص 36.

213) م. ن. ص. ن.

214) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، III، 5، ص 36؛ انظر صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب النهي عن الانتباذ في المزفّت والدباء والحنتم والنقير.

215) صحيح البخاري، كتاب الأشربة، باب الخمر من العنب.

البسر والتمر»[216] على أنّ اسم الخمر جامع للمسكر وأنّ خمر العنب نوع من الأنواع. ونلفت الانتباه إلى اختلاف في ما اعتبر خمرا عندئذ فإلى جانب رواية البسر والتمر نجد التمر والزهو[217] والتمر مفردا [218] إلاّ أنّ كلّ الروايات تشترك في اعتبار شراب النخلة خمرا مهما يختلف نوعه.

وممّا يدلّ على تمييز الناس يومئذ بين الخمر وغيرها من الأشربة حديث أبي سعيد قال أتى النبيّ صلّى الله عليه وسلّم بنشوان فقال له أشربت خمرا فقال ما شربتها منذ حرّمها الله ورسوله. قال فماذا شربت ؟ قال الخليطين. قال فحرّم رسول الله صلّى الله عليه وسلّم الخليطين»[219].

لم يكن إذن مسمّى الخمر مجهولا للقوم في المدينة عند نزول سورة المائدة. ولا كانت الخمر منعدمة، بل كانت شرابا مألوفا يجلبه أهل الحجاز من الشام وهم لا يطلقون لفظ السبينة إلاّ على الخمر دون غيرها من الأشربة. يشترونها «بالثمن الغالي»[220] وما نلاحظه وجود حديثين للرسول أحدهما يجعل الخمر إسما جامعا يتّخذ من العنب والبرّ والشعير والعسل والتمر والآخر جاءت فيه الخمر من العنبة والنخلة [221].

ولو عدنا إلى ما كانت العرب تصنعه من هاتين الشجرتين لوجدناها تتّخذ من العنبة الخمر والنبيذ ومن النخلة السكر والفضيخ والغربيّ

216) البخاري. م. ن.

217) صحيح مسلم. كتاب الأشربة. باب تحريم الخمر وبيان أنّها تكون من عصير العنب وغيره.

218) م. ن. ص. ن.

219) الجصّاص. أحكام القرآن. II. ص 5.

220) الجصّاص. أحكام القرآن. II. ص 7.

221) صحيح مسلم. كتاب الأشربة. باب بيان أنّ جميع ما ينبذ. ممّا يتّخذ من النخل والعنب يسمّى خمرا. نوجد رواية أخرى فيها من الكرمة والنخلة. صحيح مسلم.

والخليطين. فهل هذه الأشربة خمور وما سواها أنبذة أم هل يتّخذ من الشجرتين الخمر والنبيذ وهل التمييز بين الخمر والنبيذ هو تمييز في النوع أم في شدّة الاختمار وقوّة الإسكار أم في اللون ؟

تساءل توفيق فهد عن الفرق بين النبيذ والخمر وذهب إلى أنّهما شرابان تحويليان مسكران وبينما تتخذ الخمر من العنب وتكون حمراء اللّون، يصنع النبيذ من تمر أو تين أو عنب أو غير ذلك ويكون أبيض. وبحث في أصلي الكلمتين فذهب إلى أنّ أصل كلمة خمر أراميّ وكلمة نبيذ غامضة إلاّ أنّه رجّح أنّها نبطيّة وأنّ أصلها نبط (nbt) وتعني هذه الكلمة في العبريّة والأشوريّة الأبيض والناصع والشفّاف. ولعلّ النبيذ شراب فلاّحي بلاد النبط. ورأى أنّ كلمة خمر تحيل على الاسم الذي كان يطلق على الكهنة الأراميين والأنباط القدامى وتحمل دلالة الحجب وتعاطي ما يخدّر ويسكر إذ كان الكهّان الذين يسألون أمور الغيب يحتسون شرابا شديد الإسكار يجعلهم في حالة انجذاب وتجلّ صوفيين [222].

نستنتج من الإشكال الذي طرحه توفيق فهد معنى الخمر الذي وجدناه في المعاجم العربيّة وفي كتب التفسير ونحتفظ بأنّ الخمر تدلّ على عصير العنب الأحمر المشتدّ المسكر وأنّ النبيذ هو شراب مسكر من العنب وغيره وأنّ الفرق بين الشرابين نوعيّ.

222) انظر: T. Fahd, *La divination arabe*, p. 206

ولو نظرنا في التوراة لوجدنا أن الخمر (Yaïn) هي عصير العنب المشتدّ المسكر الأحمر[223] وأنّ اشتقاق الكلمة من (Yawan) أي اختمر[224] ومن مـرادفـات (Yaïn) (çové) (çobé) و(Hémer) [225] ويرى شـارل سارفـاس (Charles Serfass) أنّه لا فرق بين هـذه المرادفات إلاّ في أنّ (Yaïn) قد تحيل على طريقة صنع الخمر و(çobé) على شربها والسكر منها. ولعلّ (Ḥémer) نوع من الخمور فيه تفويه أو مـرارة [226]. ونجـد في معجم الكتاب المقدّس أنّ (çobé) الخمر الجيّدة [227] ولعلّ (çové) من (çava) التي قد تعني الإفراط في شرب الخمر، ومن معاني الكلمة الشراب المسكر. وتطابق (çava) العبرية سبأ العربية. فسبأ الخمر يسبؤها سبأ وسباء اشتراها ليشربها ولا يقال ذلك إلاّ في الخمر خاصّة والاسم السباء ويسمّى الخمّار سبّاء السبأ الخمر[228].

و(Ḥémer) العبريّـة هي (Ḥamar) الكلدانيـة وهي أيضا شـراب مختمر مشتـدّ أحمر[229] ونجد في التـوراة ذكـرا لشراب آخر هو

---

223) يذكر شارل سارفاس (Charles Serfass) أنّ الكلمة استعملت 141 مرّة وقد وردت كثيرا مقترنة بـ
(chécar) التي تعني المسكر. .*Le vin dans la Bible*, pp. 29-31
انظر لاويين 10 : 8 - 9؛ عدد 7: 3 ؛ تثنية 14: 26. قضاة 13: 4، 7، 14 ؛ اصموئيل: 1. 15 ... فيما يتّصل بحمرة الخمر انظر : تثنية 32: 14؛ سيراخ. 34: 31 ؛

224) انظر : .Ch. Serfass, *Le vin dans la bible*, p. 29

225) م. ن. ص. ن 49-47.

226) م. ن. ص ن.

227) .Dictionnaire de la Bible, V, p. 2434

228) ابن منظور لسان العرب، مادة سبأ.

229) م. ن. ص 2434. .Ch Serfass, *Le vin dans la Bible*, p. 48

(chécar) واستعملت اللفظة لتدلّ على المسكر الشديد الإسكار والخليط[230]. ولكـــنّ التقليد اليهـــوديّ أوّلها شرابا مصنوعا من غير العنب وجعلها نبيذا [231]. وإذا كان الغالب على الكتاب المقدّس اطلاق لفظ (Yaïn) على الخمور فإنّنا نقف في بعض الآيات على تمييز بين الخمر والمسكر مثال ذلك «وكَلَّمَ الرَبُّ هَارُنَ قَائلا خَمْرًا ومُسْكِرًا لا تشربْ أَنْتَ وبَنُوكَ مَعَكَ...»[232].

إنّ العودة إلى التوراة تدعّم ما ذهب إليه توفيق فهد في وصفه للخمر وتؤكّد اعتبار العرب لها عصير عنب مشتدّ. وما شدّ انتباهنا في اللغات الساميّة أنّ الخمر تدلّ على المسكر من عصير العنب. ولكنّ التمييز الذي قدّمه توفيق فهد بين النبيذ والخمر في اللون لا يقنعنا كثيرا. إذ تعصر الخمر من عنب أبيض فتكون صهباء، وقد تكون من عنب أسود تنزع قشرته قبل عصره فتضرب حمرته إلى البياض[233]. ولعلّ غلبة الحمرة في الثقافة الشرقية على الخمر ناتجة إمّا عن كثرة إنتاجها من عنب أسود لا تنزع قشرته أو وضع العنب الأبيض في ظروف صنعت فيها خمرة من عنب أسود، وإمّا أن تكون الحمرة لونا مجازيا يحيل على الدم. كما أنّ النبيذ إذا متع اشتدّت حمرته [234].

230) انظر: M.M. Cohen, *Nouveau dictionnaire Hébreu - Français*, pp. 232, 274, 464, 692; N. Ph Sander. I Trenel, *Dictionnaire Hébreu - Français*, pp. 190, 239, 478, 747.

231) Ch. Servass, *Le vin dans la bible*, pp. 49-52.

232) لاويين 10 : 2.

233) تكون الكميت حمراء ضاربة إلى الكلفة والجريال حمراء والصهباء ضاربة إلى البياض. انظر ابن السكيت، كتاب الألفاظ، ص 266.

234) مَتَعَ النبيذ يمتع متوعا اشتدّت حمرته والشراب الماتع الشديد الحمرة. انظر ابن سيدة، المخصّص، III، 11، ص 91؛ ابن السكيت، كتاب الألفاظ، ص 267.

وإذا لذنا باللغة العربية بحثا عن الفرق بين النبيذ والخمر علمنا أنّ النبيذ من نبذ الشيء إذا ألقاه من اليد[235]. ومنه سميّ النبيذ لأنّ التمر أو الزبيب لما يلقى في الآنية ويصبّ عليه الماء[236] «وسواء كان مسكرا أو غير مسكر فإنّه يقال له نبيذ»[237]. وفي حين نجد النبيذ في المعاجم اسما جامعا لما يلقى في الإناء ويصبّ عليه الماء، رأينا الثعالبي يطلقه على ما يصنع من الزبيب[238]. ويجعل ما يتّخذ من القند قنديدا ومن العسل بتعا ومن الشعير جعة ومن الذرة سكركة ومزرة ومن البسر فضيخا [239]. والفضيخ في مخصّص ابن سيده من البسر والرطب[240]. وبينما تعرّف المعاجم السكر بكونه من التمر[241] هو عند أهل الحجاز كسيس أي شراب يتّخذ من الذرة والشعير[242]. وما يلفت الانتباه أنّ البتع، شراب العسل هو «الخمر بعينها»[243]. ويعرّف أبو حنيفة الدينوريّ المزر والجعة والسكركة أو السقرقة بأنّها «خمور الحبوب»[244]. ويعتبر الثعالبي الخمر اسما جامعا للأشربة المسكرة وما سواها صفات وأنواعا [245]. ولعلّ مردّ موقف الثعالبي أنّ العرب تطلق بعض الصفات على الخمر والنبيذ، من ذلك مثلا أنّ السلافة ما سال من الخمر من غير أن تعصر. والزبيب أوّل

---

235) الجوهري، الصحاح، مادّة نبذ، II، ص 571.

236) ابن فارس، معجم مقاييس اللّغة، مادّة نبذ، V، ص 380.

237) ابن منظور، لسان العرب، مادّة نبذ.

238) الثعالبي، فقه اللغة، ص 276.

239) م. ن. ص ن.

240) ابن سيده، المخصّص، III، 11، ص 90.

241) انظر مثلا الجوهري، الصحاح، مادّة سكر، II، ص 687.

242) ابن سيده، المخصّص، III، 11 ، ص 91.

243) م. ن. ص. ن.

244) م. ن. ص. ن.

245) الثعالبي، فقه اللّغة، ص ص 274 - 276.

ما يرفع من عصارته بعد أن ينقع أيّاما. والنطل ما يعصر من الخمر بعد السلاف وما يخرج من نقيع الزبيب بعد الماء[246]. ويذكر صاحب اللسان أنّه «يقال للخمر المعتصرة من العنب نبيذ كما يقال للنبيذ خمر»[247].

وإذا كانت جلّ المعاجم تميّز بين الخمر والنبيذ فإنّ بعض ما جاء فيها يجعل الأنبذة خمورا. ولسنا ندري إن كان ذلك من تأثير الدين أو من قبيل الترادف اللغويّ أو اللهجات المختلفة أو من أثر الثقافة التي ينتمي إليها أصحاب تلك المعاجم. ولا تقف المعاجم حجر عثرة في سبيل الدلالة الواحدة الدقيقة الواضحة. بل يقدّم التراث الدينيّ أخبارا تبدي الموقف وضدّه. ولسنا نجزم بوضع هذه الأخبار من قبل المذاهب المعلّلة هذا الحكم أو ذاك جزما قاطعا. كما أنّنا لا يمكن أن نقبلها القبول الأعمى دون الشكّ في وضعها. وتبدي هذه الأخبار سلوك الفرد الواحد متعدّدا وموقفه متناقضا. فهذا عمر بن الخطاب فيها يحرّم الأنبذة ويجعلها خمورا ويراقب الناس يفاجئهم في خلوتهم ويقتحم مجالسهم ويعاقبهم[248]. ولكن روي عنه أنّه حين طعن أوتي بنبيذ فشربه. وحين شرب أعرابيّ من شرابه جلده ودعا إلى كسر النبيذ بالماء[249]. وليس في الخبر ما يفيد إذا كان النبيذ الذي شربه عمر مشتدّا أو غير مشتدّ وقد تواترت الأخبار في المدوّنة الحنفيّة عن شرب الصحابة النبيذ[250] فقد روي عن بعضهم.

---

246) ابن سيده. المخصّص. III. 11. ص 78.

247) ابن منظور. لسان العرب. مادّة نبذ

248) انظر الأخبار التي جمعها خليل عبد الكريم في شدو الربابة بأحوال الصحابة. III. الصحابة والمجتمع. ص ص 170 - 178.

249) م. ن. ص 176.

250) م. ن. ص ص 177 - 188.

«مثل عمر وعبد الله وأبي ذرّ وغيرهم، شرب النبيذ الشديد وكذلك سائر التابعين»[251].

وإذا كان موقف الرسول من تحريم السكر واحدا يتواتر في أحاديث عديدة [252] فإنّ ماروي عنه في النبيذ متعدّد مختلف. فقد نهى عن الجمع بين الرطب والبسر، وبين الزبيب والتمر، والبسر والتمر، والزهو والرطب، والرطب والزبيب ورخّص في نبيذ كل ثمرة من هذه الثمار مفردة [253]. وقد يتبادر إلى الذهن أنّ في الخليطين شدّة مسكرة وأنّه لا شدّة في نبيذ التمر أو الزبيب... فقد كانت العرب تخلط الثمرتين للحصول على النبيذ الشديد كما كانت تصنع من الخليطين شرابا، عشيّة وتشربه في الغداة [254]. وتنقع الزبيب أو التمر في نفس الظروف التي تصنع فيها الخمر فيستحكم استحكاما وقد تضيف إليها الآس أو

251) الجصّاص. أحكام القرآن. II. ص 8.

252) صحيح البخاري.كتاب الأشربة. باب الخمر من العسل وهو البتع. صحيح مسلم. كتاب الأشربة. باب بيان أنّ كلّ مسكر خمر وأنّ كلّ خمر حرام.

253) صحيح البخاري. كتاب الأشربة. باب من رأى أن لا يخلط البسر والتمر. صحيح مسلم. كتاب الأشربة. باب كراهة انتباذ التمر والزبيب مخلوطين.

254) جاء في تعريف أبي حنيفة للفضيخ النصّ التالي: «يؤخذ العذق وهو نصفان بسرا ورطبا فيخرج منه الرطب فيلقى في المشعل ويؤخذ البسر فيشدخ في المناخير ثمّ يطرح مع الرطب لم ينزع له نوى ولا قمع فيملأ من البسر والرطب والماء فيصنع هذا عشيّة ويشرب بالغداة» ابن سيده. المخصّص. II. 11. ص 90.

الكشوت[255] أو العسل أو الدبس[256] أو الفقد[257] أو الثجير[258] فيقوى الشراب ويستوتن[259].

ولئن رخّص الرسول في أنبذة التمر والبسر والرطب والزبيب[260] فإنّه نهى عن المزر والبتع ولعلّ ذلك يعود إلى أنّه يمكن نقع التمر والبسر والرطب والزبيب للحصول على نبيذ غير صلب لا يسكر. وقد كان ينتبذ منه للرسول[261]، في حين أنّ البتع والمزر شرابان مسكران.

ونهى الرسول عن الانتباذ في الدباء والمزفّت والمقيّر والحنتم والنقير وظروف الأدم ورخّص في الجرّ غير المزّفت والأسقية[262]. ما نستنتجه ممّا روي عن النبي في الشراب أنّه حرّم المسكر وأباح مالا يسكر وأن حديث «كل مسكر خمر» ورد مرويّا عن عبد الله ابن عمر الذي كان

---

255) الكشوت والكشوتا والأكشوت (cuscute) نبات مقطوع الأصل أصفر يتعلّق بأطراف الشوك. ابن سيده، المخصّص، II، 11، ص 91.

256) الدبس عسل التمر وعصارته وعسل الرطب من غير طبخ وقيل هو ما يسيل من الرطب. ابن منظور لسان العرب، مادّة دبس.

257) الفقد هو نبت شبيه بالكشوت. ابن سيده، المخصّص، III، 11، ص 91.

258) الثّجير والثجر هو ما بقي من ثفل العنب. م. ن، ص 73.

259) م. ن، ص ص 73، 90 - 91.

260) صحيح البخاري، كتاب الأشربة، باب الخمر من العسل وهو البتع. صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب بيان أنّ كلّ مسكّر خمر.

261) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب بيان أنّ كلّ مسكّر خمر.

262) انظر ما جاء في الصحيحين عن الانتباذ في الأوعية والظروف والأسقية: البخاري، كتاب الأشربة، باب الانتباذ في الأوعية، صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب النهي عن الانتباذ في المزفت والدباء والحنتم والنقير.

مثل أبيه ساعيا إلى إطلاق الخمر على كلّ مسكر. ولقد كان لهذا الحديث الأثر البالغ في توجيه تفسير الآي وتأويله، كما رأينا، واستنباط أحكام الشراب.

وردت جلّ الأحاديث في النبيذ. والواضح أنّ الاهتمام به يعكس مشاغل رواة الحديث ومدوّنيه والفقهاء الذين كانوا محتاجين إلى نصوص شرعيّة يستندون إليها في أحكام الشراب أكثر ممّا تصوّر مشاغل الرسول والمسلمين الأوائل.

إنّ كلمات الرسول الصادرة عن محمّد الإنسان، وعادته في الانتباذ ومواقفه. نقلت في أغلبها خارجة عن الأطر اليوميّة التي جاءت فيها، يسيّجها الإسناد ويصبغها بالقداسة التي منعت من التساؤل عن تاريخيّتها. فنحن لا نعرف متى كره الرسول الأوعية ومتى رخّص في الأسقية ولامتى كره الخليطين ورخّص في انتباذ التمر فردا. فهل كان النهي عن الحنتم مثلا في الفترة التي كان الرسول يهدف فيها إلى ضرب تجارة الايلاف مع الشام ؟ وقد كانت في الحناتم تنقل الخمور من هذه البلاد [263] ؟ وهل كان النهي عن النقير في بداية الدعوة إلى دين ينهى عن ،الجاهلية، وعاداتها ؟ أو ليس من معاني النقير أصل النخلة الضاربة في الأرض ينقر وينتبذ فيه أو يكون إناء للخمر وعروق الشجرة ثابتة في الأرض[264] ؟ لعلّ الرسول في نهيه عن النقير يعرض عن عادة في حفظ الشراب وصنعه مقترنة بمعتقدات زراعيّة وطقوس

263) انظر ابن منظور مادّة حنتم

264) م. ن. مادّة نقر.

وثنيّة يرمز فيها الرحيق المختمر في رحم الشجرة إلى ميلاد الحياة وتجدّدها، ويصدّ عن تقديس الناس لها أمّا تعبد !

وإذا التفتنا إلى بعض ما جاء من أخبار وأحاديث مفكّرين فيها لخامرتنا أسئلة عديدة. فقد جاء أن أنس بن مالك كان ساقي القوم الفضيخ أو الخليطين يوم نزلت آيتا المائدة وإنّه روى أنّ هذا النبيذ كان خمر أهل المدينة يومئذ [265]. ولسنا ندري بالضبط كم كان عمره عندئذ فقد شرع في خدمة الرسول بعد الهجرة وهو ابن عشر سنوات ولعلّه لم يشارك في بدر لحداثته [266] فإذا كان «تحريم الخمر» نزل عقيب بدر فهل يتذكّر الطفل أو المراهق بالضبط ما كانت خمور أهل المدينة عندئذ ؟ أولا تكون هذه الأخبار ممّا أنتجه أهل الحجاز الذين يحرّمون الأنبذة ويعتبرونها خمرا ؟ وإذا نظرنا في رواية أبي هريرة (ت59هـ) عن الرسول أنّه حدّد الخمر من العنبة والنخلة [267] فإنّ المطلّع على اختلاف الناس في اسم هذا الصحابيّ واسم أبيه ما يجعل المرء يحتار لكثرة الأسماء الواردة في ذلك[268] وقد جاءت في روايته للحديث أقوال[269].

---

265) انظر صحيح البخاري، كتاب الأشربة، باب نزول تحريم الخمر وهي من البسر والتمر.

266) انظر : A. J. Wensinck, "Anas B. Malik", *E.I2*, p. 496

267) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب بيان أنّ جميع ما ينبذ ممّا يتّخذ من النخل والعنب يسمّى خمرا.

268) انظر : ابن حجر العسقلاني، تهذيب التهذيب، V، ص ص 328 - 330.

269) انظر ما جاء من مواقف تنكر على أبي هريرة سرده للأحاديث: عبد محمود عبد المجيد، الاتجاهات الفقهيّة عند أصحاب الحديث في القرن الثالث الهجري، ص ص 145 - 146. وانظر الاختلاف في اسم أبي هريرة وأصله ونشأته والاضطراب في الأخبار عنه واتّهام كبار الصحابة له وتضعيف أحاديثه وموقف الفقهاء منه في محمود أبوريّة، شيخ المضيرة أبو هريرة.

وتجدر الإشارة إلى أنّ بعض ما ذكر في الأشربة عن الرسول يدلّ على سؤاله عنها. فكانت الإجابة عن حلّ النبيذ أو حرمته محدّدة بتفسير صاحب السؤال وتحديده لمدى إسكار الشراب[270]. كما أنّ المجموعة المحيطة بالرسول كانت في بعض الأحيان تدعوه إلى تعديل موقفه[271]، ممّا يدلّ على أنّ الحكم يتأثّر بالمجتمع الذي ينتجه وأنّ الرسول كان مستمعا للناس متسامحا في أحكامه وأنّ بعضها ممّا لا أصل له في القرآن، ليس نهائيّا بل هو قابل للتغيير حسب مقتضيات الواقع.

وقد جاء في كتب الحديث وصف سلوك النبيّ في شرابه فكان ينتبذ له في سقاء أو تور ينقع له الزبيب والتمر فيشربه يومه والغد إلى مساء الثالثة [272]. وهذا النبيذ هو الذي تمثّله المسلمون حلالا. وذكر الفخر الرازي قال «روى ابن عباس أنّه عليه الصلاة والسلام أتى السقاية عام حجّة الوداع فاستند إليها وقال : اسقوني. فقال العباس : ألا أسقيك ممّا ننبذه في بيوتنا ؟ فقال : ما تسقي الناس ؟ فجاء بقدح من نبيذ فشمّه، فقطب وجهه وردّه. فقال العبّاس : يا رسول الله أفسدت على أهل مكّة شرابهم. فقال : ردّوا عليّ القدح. فردّوه عليه فدعا بماء من زمزم وصبّ عليه وشرب وقال : إذا اغتلمت عليكم هذه الأشربة فاقطعوا نتنها

270) «عن جابر أنّ رجلا قدم من جيشان (وجيشان من اليمن) فسأل النبيّ صلّى الله عليه وسلّم عن شراب يشربونه بأرضهم من الذرة يقال له المزر. فقال النبيّ صلّى الله عليه وسلّم «أو مسكر هو؟ قال «نعم». قال رسول الله صلّى الله عليه وسلّم : «كلّ مسكر حرام...» صحيح مسلم. كتاب الأشربة. باب النهي عن الانتباه في المزفّت والدباء والحنتم والنقير.

271) «عن عبد الله بن عمر قال: لمّا نهى رسول الله صلّى الله عليه وسلّم عن النبيذ في الأوعية قالوا: ليس كلّ الناس يجد فارخص لهم في الجرّ غير المزفّت» م. ن. ر م. ن.

272) م. ن. باب إباحة النبيذ الذي لم يشتدّ.

بالماء»[273] وعلّق على هذا الخبر قائلا : «إنّ التقطيب لا يكون إلاّ من الشديد»[274]. فراوي هذا الخبر في حجّة الوداع لم يتجاوز الثانية عشرة أو الثالثة عشرة[275] فهل يكون شاهد الرسول يشرب النبيذ أم أخبر بذلك. وإلى أي مدى يبقى هذا السلوك عالقا بذاكرته ؟ وإذا ربطنا الصلة بين رواية ابن عبّاس (ت 68 هـ) لهذا الخبر والعصر الذي دوّن فيه فهل كان يمكن التشكيك في روايته وهو «جدّ الخلفاء القائمين حديثا» و «يصعب تكذيبه»[276] ؟ وإذا نظرنا في العلاقة بين الراوي ومضمون الخبر فإنّا نجد صورة لرسول يحافظ على طقس سقاية كان في قريش فيبدو منصهرا في عشيرته منسجما مع رهطه وعصبيته الأولى. تلك التي تمثّل السلطة الرسميّة عند جمع الحديث وتدوينه. وينسجم هذا الخبر من ناحية أخرى مع ما ذهب إليه فقهاء العراق في الموقف من شدّة النبيذ والمسكر قليلا. ولسائل أن يتساءل عمّا إذا كان الرسول نسخ النهي عن النبيذ في حجّة الوداع ؟

وإذا كان الرسول نسخ النهي عن النبيذ وشرب الشديد يقطع شدّته بالماء فإنّ الحرام ليس شرب النبيذ وإنّما السكر منه. وتجدر الإشارة إلى أنّ المفسّر الذي أورد هذا الخبر ذكر أن التقطيب يكون من الشديد وأن الرسول كسر الشديد بالماء وشربه ولكنّه في نفس الوقت فسّر أنّ ما شربه الرسول نقيع غير مسكر ! فإلى أي حدّ يمكن أن نفي بهذه الأخبار ؟

---

273) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، III، 5، ص 38.

274) م. ن. ص. ن.

275) انظر : عبد المجيد الشرفي، تحديث الفكر الإسلامي، ص 17.

276) م. ن. ص. ن ؛ انظر مـقـال : C. Gilliot, "Portrait mythique d'Ibn ^{c}abbas" in : *Arabica*, vol 32, n°2, 1985, opp. 127-184.

أجمع الفقهاء على تحريم النيء من عصير العنب إذا غلى واشتدّ وقذف بالزبد[277] وحرّموا الباذق والمنصّف[278] وأباحوا الطلاء[279] لشرب الصحابة له[280] فقد ذكر ابن قدامة أنّ أبا داود سأل أحمد (ت 241 هـ) «عن شرب الطلاء إذ ذهب ثلثاه وبقي ثلثه ؟ قال : لا بأس به. فقيل لأحمد إنّهم يقولون إنّه يسكر. قال لا يسكر ولو كان مسكرا ما أحلّه عمر»[281]. كما جاء نصّ في المحلّى يشير إلى سلطة الصحابة المشرّعة ودورها في تحليل الشراب وتحريمه : «قال أبو محمد [...] وصحّ عن طاووس أنّه سئل عن الطلاء فقال : أرأيت الذي مثل العسل تأكله بالخبز تصبّ عليه الماء فتشربه ؟ عليك به ولا تقرب ما دونه ولا تشتره ولا تبعه ولا تستعن بثمنه فإنّما راعى عمر وعلي وابن عبّاس ما لا يسكر فأحلّوه وما يسكر فحرّموه»[282]. والعلّة في إباحة الطلاء ذهاب شدّته المسكرة. وقد وجدنا في التراث الإسلاميّ نصّا في طبخ العصير يدلّ على مدى سعي الفقه إلى توجيه سلوك المسلم في شرابه وإخضاعه لأحكام الحلال والحرام. فطبخ عصير العنب للحصول على الطلاء أو المثلّث

277) ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص 474 ؛ ابن عبد البرّ. التمهيد. I. ص 245 ؛ ابن قدامة. المغني. VIII. ص 303. كما حرّم فقهاء الشيعة الخمر. ابن بابويه. من لا يحضره الفقيه. III. ص 225. ولم يشترط بعض العلماء القذف بالزبد «لأنّ معنى الإسكار يتحقّق بدون القذف بالزبد». الكاساني. بدائع الصنائع. V. ص 112. ونجد هذا الرأي عند الحنفيّة والظاهريّة وبعض الزيديّة والإماميّة. أحمد عكّار. الخمر في الفقه الإسلامي. ص 39.

278) الباذق هو أن يطبخ العنب حتّى يذهب أقلّ من ثلثيه فيشتدّ ويصير مسكرا والمنصّف هو أن يطبخ العنب حتّى يذهب نصفه فيصير مسكرا. أنظر ذلك في عبد الرحمان الجزيري. الفقه على المذاهب الأربعة. ص 9.

279) الطلاء هو المثلّث وهو أن يطبخ العصير حتّى يذهب ثلثاه ويبقى الثلث. ابن عابدين. حاشية ردّ المحتار. ص 451.

280) م. ن. ص. ن.

281) ابن قدامة. المغني. VIII. ص 479.

282) ابن حزم. المحلّى. IV. ص 498.

ليس حركة آليّة وتجربة فرديّة بل هو حركة تفترض «معرفة ستّة أشياء «الغرر التي يطبخ فيها العصير» و«كيفية الطبخ» و«العمل فيه بحساب» و«المقادير التي يحتاج إليها» وأقسام المسائل التي يقع فيها العمل بالحساب» و«الأصل الذي يدور عليه تخريج المسائل»[283]. فيكون الديني، في عمليّة الطبخ، موجّها للتجريبي الخاضع بدوره للعلمي.

أمّا النبيذ فقد أجمع الفقهاء على تحريم المسكر منه واختلفوا في القليل الذي لا يسكر، فحرّمه الحجازيون وأباحه سائر فقهاء الكوفة والبصرة. واحتجّ كلّ من الفريقين بآثار تعلّل حكم كلّ منهما [284] وقد اعتمد أهل الحجاز حديثا أخرجه «الترمذي وأبو داود والنسائي عن جابر بن عبد الله أنّ رسول الله صلّى الله عليه وسلّم قال «ما أسكر كثيره فقليله حرام» وهو نصّ في موضع الخلاف»[285] ويعود خلافهم في النبيذ أيضا إلى موقفهم من مسألة جريان القياس في الأسماء اللغوية [286] فمن قال به اعتبر النبيذ خمرا وحرّم كثيره وقليله، ومن لم يذهب إليه حرّم المقدار المسكر من النبيذ دون شربه إذ العلّة في تحريمه الإسكار وما لم تكن العلّة أبيح شربه. وطفق الأصوليون يستندون إلى براهين منطقية، تعكس تأثر علمهم بالعقل اليونانيّ به يستدلّون على تحريم النبيذ [287]. وقد تمسّك الكوفيون في مذهبهم بظاهر الآية السابعة والستين من سورة

283) انظر حسام الدّين الشهيد، طبخ العصير، مخطوط رقم 237، المكتبة الوطنية (تونس).

284) ابن رشد بداية المجتهد، I، ص ص 474 - 479.

285) م. ن، ص. ن.

286) انظر ما جاء في هذه المسألة وأثرها في الفروع وما انبثق عنها في مسألة النبيذ في: الغزالي، المستصفى، ص181 - 182 ؛ مصطفى سعيد الخنّ، أثر الاختلاف في القواعد الأصولية في اختلاف الفقهاء، ص ص 516 - 525.

287) انظر مثلا الغزالي، المستصفى، ص ص 31 - 32.

النحل للاستدلال على تحريم السكر لا الخمر عينها [288] وبقياس معنويّ مستندين إلى الآية الواحدة والتسعين من المائدة للاحتجاج على أنّ العلّة في تحريم الشراب توجد في القدر المسكر لا غير[289].

فكّر ابن رشد الحفيد في علل كلّ من أهل العقل وأهل النقل فمال إلى تغليب الأثر على القياس وترجيح أن يعود «كل مسكر حرام» على الجنس المسكر لا القدر «فوجب كلّ ما وجدت فيه علّة الخمر أن يلحق بالخمر» إذ «لا يبعد أن يحرّم الشارع قليل المسكر وكثيره سدّ اللذريعة وتغليظا مع أنّ الضرر إنّما يوجد في الكثير» [290]. ولئن اعترف ابن رشد بقوّة حجّة العراقيين وألح إلى وجود القوّة المطربة في الكثير وساق رأيه سياق الظنّ فإنّه بقي مسيّجا داخل حدود النقل والمذهب المالكيّ القائل بسدّ الذرائع. ولئن اكتشفنا عالما يؤمن بنسبيّة الأحكام ويشير على المجتهد بلن يختار الحلّ الذي يرتئيه ويقتنع بالتعليل الذي يرتضيه فإنّه في مسألة الخمر بقي فاصلا ما بين الشريعة والفلسفة متبّعا علماء مذهبه مقلّدا جدّه الذي يعتبر «كلّ مسكر مطرب من أي نوع كان من الأنبذة والأشربة محرّم العين نجس الذات»[291].

---

288) ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص 475.

289) م. ن. ص 476.

290) م. ن. ص. ن

291) ابن رشد الجدّ. المقدّمات الممهدّات. I. ص 442. انظر نفس الموقف عند الحنابلة في ابن قدامة. المغني.III. ص 318. ورأينا أن نشير إلى أنّ موقف الإمام جعفر الصادق لا يختلف عن موقف أهل النقل إذ حرّم ما أسكر من النبيذ كثيره وقليله. ابن بابويه. من لا يحضره الفقيه.IV. ص ص45 - 46

واتّفـق العلمـاء على تحـريم نقـيع الزبيب إذا غلى واشـتـدّ وقـذف بالزبد[292] وتحليل مـا لم تكن فيـه شدّة مطربة من الأنبذة. وأباح فقـهـاء الحنفية شـرب نبيذ التمر والزبيب إذا طبخ أدنى طبخة وإن اشتدّ على أن يشـرب دون لهو ولا طرب[293]. واختلف الفقهاء فيما سوى الأسقية فأحلّ الحنفية كلّ الظروف وكره مالك (ت 179 هـ) الدباء والمزفّت[294] وأحـمـد الدباء والحنتم والنقـيـر والمقـيّـر والمزفّت[295] ولكن الحنابلة أجـازوها كـمـا أباحـهـا الشـافـعـيّـة[296] واختـلفـوا في الخليطين بين كـاره[297] ومـبـيح[298] ومحـرّم[299].

واحـتـجّ أهل العـراق في إباحـتـهم للشـديد من الأنبـذة بأنّ «النبـيـذ لا يسـمّى نبيذا حتّى يشـتـدّ ويسـكر كثيـره كما أنّ عـصيـر العنب لا يسـمّى خمـرا حتّى يشتدّ»[300] و«أنّ ما لم يشتدّ فليس يسـمّى خمرا»[301] وتمسّكوا بالتـمـيـيـز بين النبـيـذ والخـمـر وعـدم إطلاق اسم مـن الأسـمـاء على الآخـر» فاللبن يخمّرونه بروؤبة تلقى فيه ولا يسـمّى خمرا»[302] و«نقيع التمر يسـمّى

---

292) ابن عابدين، حاشية ردّ المحتار، ص 452.

293) م. ن، ص 453.

294) م. ن، ص. ن.

295) ابن قدامة، المغني، VII، ص 318.

296) وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلّته، III، ص 451.

297) ابن قدامة، المغني، VIII، ص 318.

298) ابن عابدين، حاشية ردّ المحتار، ص 453

299) ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، I، ص 478

300) ابن عبد ربّه، العقد الفريد، VI، ص 356.

301) م. ن، ص 353.

302) م. ن، ص 364.

سكرا لإسكاره ولا يسمّى غيره من النبيذ سكرا»[303]. ورووا أخبارا عن الصحابة والتابعين في تحليل النبيذ الشديد وشرب بعضهم له[304]. وما يلفت الانتباه أنّ الضمير السنّي المقدّس لسلطة السلف يرفض قبول ما كان الصحابة عليه في شرابهم. فابن حزم مثلا يقبل الخبر الصحيح المرسل الذي جاء فيه أنّ عمر صبّ الماء على نبيذ من زبيب الطائف شديد ثمّ شربه، ولكنّه يبيّن أنّه لا شيء يدلّ على أنّ ذلك النبيذ كان مسكرا [305] مع أنّ الشديد مسكر. فالفقيه، في قراءته للأخبار لا يحتفظ إلاّ بما يعلّل حكمه مطوّعا سلوك الصحابيّ حسب الصورة التي علقت بذهنه لأنّه يرفض تمثّل غيرها سلوكا وإن كان هو ذلك الذي كان في الواقع. كما أنّ ابن حزم لا يدحض خبرا مرسلا مقطوعا يروي أنّ الرسول شرب من نبيذ السقاية ولكنّه يرفض أن تكون صورته غير تلك التي رسمها محرّمو النبيذ مبيّنا أنّ صبّ الماء على النبيذ لا ينقل «من تحليل إلى تحريم ومن تحريم إلى تحليل»[306]. مع أنّ ما في الأخبار يلحّ على أنّ صبّ الماء على النبيذ يكسر شدّته.

نستنتج ممّا تقدّم أنّه لم يصلنا شيء كثير عن تمثّل الناس لآيات الخمر عند نزولها. وما أعيد إنتاجه هو تمثّل بعض الصحابة للآي ولأقوال الرسول وسلوكه. وأن أسباب النزول، وإن أشارت إلى التفاعل بين التاريخيّ والإلاهيّ والمادّيّ والفكريّ فإنّها تمثّل لما يمكن أن يكون سببا في نزول

---

303) م. ن. ص. ن.

304) ابن عابدين، حاشية ردّ المحتار، ص 453؛ ابن قتيبة، كتاب الأشربة، ص ص 168 - 171؛ الشاطبي، الموافقات، VI، ص ص 532 - 533. أنظر نقد ابن حزم لبعض ما روي عن الصحابة في المحلّى، VII، ص ص 486 - 487.

305) ابن حزم، المحلّى، VII، ص 487.

306) ابن حزم، م. ن. ص 486

النهي عن الصلاة في حالة سكر أو النهي عن الخمر وأنّ جلّ مقتضيات الواقع الذي تلفّظ فيه الرسول ناهيا عن أشربة مرخّصا في أخرى، غائبة خاصّة وأنّه نهى عن تدوين حديثه حتّى لا يختلط بالقرآن [307] وأنّ أحاديثه نقلت بالمعنى ومهما يكن من إخضاعها للجرح والتعديل فجمعها وتدوينها قائم على التذكّر [308]، وعمل الذاكرة في تثبيته للذكرى وحفظه واستيعابه لها ينتقي من المعلومات المدركة والتصوّرات الذهنية بعضا فلا يبعث الماضي كما هو. إنّما يعيد بناءه متأثّرا بظروف التذكّر. ولا يخلو التذكّر من موقف يختلف حسب نفسية المتذكّر ومنزلته في المجموعة وعلاقاته بالآخرين ودوره، وتتعرّض الذاكرة إلى النسيان، وتتأثّر بالتعاقب والتقلّب والتغيّر والتداخل وتؤثر فيها عناصر جديدة تتداخل مع رواسب قديمة [309].

إنّ اختلاف الفقهاء في حكم النبيذ ناتج عن تعدّد معنى الخمر والأحاديث والأخبار عن الرسول والصحابة. ولا يفوتنا أن نذكر أنّ الاختلاف بين العراقيين والحجازيين يعود إلى تعدّد آليات قراءة النصوص وتأويلها وتعدّد الموقف من الحديث والقياس واستعمال مختلف للقواعد الأصولية المعتمدة في الفروع، وكثيرا ما قام هذا التعدّد على التقابل الذي كان عنصرا بانيا لسلوك المسلم في شرابه. وتجدر الإشارة إلى أنّ الأطر المادّية المختلفة في الحجاز والعراق أثّرت في إنتاج معرفة منغلقة ملتفتة

307) انظر ابن عبد البرّ، جامع بيان العلم وفضله، ص ص 76 - 83.

308) انظر ما يتّصل بتدوين الحديث وكتابته وما يتّصل باشكالية الصحبة والوضع في محمد حمزة، الحديث النبوي ومنزلة في الفكر الإسلامي المعاصر وانظر ما جاء في عبد المجيد الشرفي، الإسلام بين الرسالة والتاريخ، ص ص 176 - 182.

309) انظر "Mémoire" في *Les Grand dictionnaire de la psychologie*, pp. 459-461; *notions philosophiques*, II, pp. 1588 - 1591 . وانظر تذكّر في الموسوعة الفلسفية العربيّة، I، ص ص 243 - 244.

إلى الماضي مقدّسة السلف وعمل أهل المدينة، وأخرى منفتحة على الجدل والمنطق والآخر المغاير تستقطبه حين تقبل عاداته وسلوكه. ولعلّ عوامل إيديولوجيّة سياسيّة أثّرت في الفقه الحنفي الذي ما كان علماؤه قادرين، عصر التدوين، على النهي عن شراب أقبل عليه جدّ العباسيين ولا نستبعد أن تكون الأطر الاقتصاديّة موجّهة لإباحة شراب يصنع من النخيل الوفير والكروم الكثيرة في بيئة انتشرت فيها الزراعة وصناعة الخمور وتجارتها. ولعلّ أبا حنيفة (ت 150 هـ) التاجر كان واعيا بقيمة الشراب في الحياة الاقتصادية.

وليس الاختلاف في إباحة الشراب وحظره هو الذي يشدّ انتباهنا شدّا فالمسلم لم يكن خاضعا في حياته اليوميّة لهذه الأحكام الخضوع المطلق ولكن يهمّنا أن ننظر في الطريقة التي تشكّل بها زجر شارب الخمر وأضحت بها حركة النبيّ العفوية المؤدبه عقابا يتوسّل به الإنسان لإخضاع الإنسان وممارسة عنف سلطة تنهل من المقدّس.

اعتبر الفقهاء شرب الخمر جناية واتّفقوا على تفسيق شاربها إلاّ أن تكون منه توبة. .وقالت طائفة : لا حدّ فيها أصلا لأنّ الرسول صلّى اللّه عليه وسلّم لم يفرض فيها حدّا وقالت طائفة : بل فرض رسول اللّه عليه وسلّم فيها حدّا،[310]. وذهب أهل الحجاز إلى حدّ شاربها وشارب كل مسكر قليله وكثيره أسكر أو لم يسكر. وذهب أهل العراق إلى أنّ الموجب للحدّ هو السكر[311]. وضبط أبو حنيفة السكر الذي يتعلّق به وجوب الحدّ والحرمة بأنّه ذلك الذي يزيل العقل. بحيث لا يفهم السكران

---

310) ابن حزم. المحلّى. VII. 11. ص 364.

311) ابن رشد الحفيد. II. ص 447.

شـيـنـا ولا يعـقـل منطقـا ولا يفـرّق بين الرجل والمرأة والأرض من السماء» [312] وقال الصاحبان وباقي الأئمة : «السكران هو الذي يكون غالب كلامه الهذيان، واختلاط الكلام، لأنّه هو السكران في عرف الناس وعادتهم» [313]. واشتُرِط في الحدّ شروط ثمانية هي العقل والبلوغ والإسلام واختيار الشرب وعدم الاضطرار إلى شربه لغصّة، والعلم بأنّ الشراب خمر وأنّها حرام وأن يكون مذهب الشارب تحريم ما شرب [314]. وذهب الحنابلة إلى أنّ الحدّ على المسكر من النبيذ، «يلزم من شربها إذا كان عالما بأنّ كثيرها يسكر فأمّا غيره فلا حدّ عليه لأنّه غير عالم بتحريمها ولا قاصد إلى ارتكاب المعصية بها» [315]. ولا يكون الحدّ إلاّ إذا ثبت الشرب بالإقرار أو البيّنة [316]. واشترط أبو حنيفة أن لا حدّ إلاّ أن توجد رائحة وفي قول أكثر أهل العلم لا يجب الحدّ بوجود الرائحة [317].

واختلف العلماء في مقدار الحدّ الواجب «فقال الجمهور الحدّ في ذلك ثمانون، وقال الشافعي وأبو ثور وداود، الحدّ في ذلك أربعون، هذا في حدّ الحرّ وأمّا حدّ العبد فاختلف فيه الجمهور، هو على النّصف من حدّ الحرّ وقال أهل الظاهر حدّ الحرّ وحدّ العبد سواء وهو أربعون. وعند الشافعي عشرون وعند من قال ثمانون أربعون» [318] وذهب الشيعة إلى

---

312) وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلّته، VI، ص 150.

313) م. ن. ص. ن.

314) م. ن، ص ص 150 - 151.

315) ابن قدامة، المغني، VIII، ص 208.

316) م. ن. ص . ن وتكون البيّنة رجلين عدلين يشهدان أنّ الشراب مسكر ولا يحتاجان إلى بيان نوعه. م. ن. ص 810.

317) م. ن. ص 208.

318) ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، II، ص 447.

جلد شارب المسكر خمرا كان أو نبيذا ثمانين جلدة والعبد أربعين[319]. واختلف الفقهاء في شارب الخمر يحدّ فيها ثمّ يشربها فيحدّ فيها ثانية فيشربها فيحدّ فيها ثالثة ثمّ يشربها. أشار بعضهم إلى قتله[320] ورفض البعض الآخر القتل وقد روي عن الرسول أنه أمر بقتل شارب الخمر إذا عاد إليها في الرابعة[321]. ولكنّه نسخ ذلك «إذ كان يؤتى له بمن شرب في الرابعة فيجلده دون قتله[322] وقد ثبت عن النبي قوله «لا يحلّ دم امرئ مسلم إلاّ بإحدى ثلاث كفر بعد إيمان أوزنى بعد إحصان أو نفس بنفس»[323] ولكنّ الفقهاء «أجمعوا على أنّ مستحلّ خمر العنب المسكر كافر مرتدّ يستتاب فإن تاب ورجع عن قوله وإلاّ استبيح دمه كسائر الكفار»[324].

ولو نظرنا فيما وصلنا من أخبار عن الرسول في الحدّ لرأيناه ضرب شارب الخمر بالجريد والنعال[325] وأمر الناس بضربه ففعلوا بالنعل واليد والثوب[326] دون أن يسنّ في الحدّ عددا معيّنا. وروي أنّه في إمرة

---

319) م. ن. ص. ن.

320) رفض مالك والشافعي وأبو حنيفة وغيرهم قتله. ابن حزم. المحلّى. VIII. 11 . ص ص 365 - 366.

321) م. ن. ص ص 366 - 367.

322) م. ن. ص 367.

323) م. ن. ص. ن.

324) ابن عبد البرّ. التمهيد. I. ص ص 142 - 143.

325) «عن أنس بن مالك : انّ النبيّ صلّى الله عليه وسلّم ضرب في الخمر بالجريد والنعال...» صحيح البخاري. كتاب الحدود. باب ما جاء في ضرب شارب الخمر ؛ صحيح مسلم كتاب الحدود. باب حدّ الخمر.

326) «عن أبي هريرة: أتى النبيّ صلّى الله عليه وسلّم برجل قد شرب. قال: اضربوه. قال أبو هريرة: فمنّا الضارب بيده والضارب بنعله والضارب بثوبه. فلما انصرف. قال بعض القوم: أخزاك الله. قال: لا تقولو هكذا. لا تعينوا عليه الشيطان» صحيح البخاري. كتاب الحدود. باب الضرب بالجريد والنعال.

أبي بكر الصديق (ت 13 هـ) كان يضرب بالأيدي والنعال والأردية دون تحديد للجلد[327] وجاء أنه جلد أربعين[328] وذكر أن عمر جعل الحدّ أربعين وثمانين وعثمان (ت 35 هـ) جلد كذلك حتّى أثبت معاوية [35 هـ - 54 هـ] الحدّ ثمانين [329]، وجاء أنّ عليّا ضرب أربعين وثمانين[330] وروي أنّ عمر «شاور الصحابة في حدّ الشارب فقال عليّ رضي الله عنه : إذا شرب سكر وإذا سكر هذى وإذا هذى افترى وحدّ المفتري ثمانون.»[331]

لم يرد في القرآن ما يشير إلى معاقبة شارب الخمر والمسكر ولا سنّ الرسول في ذلك حكما واقتصر على تأديب الشارب دون إقصائه من المجموعة التي ينتمي إليها ودون تهميشه ولعنه[332] تاركا له فسحة في التوبة[333]. وما كان في عهد الرسول حركة تأديبية عفوية أضحى في عهد عمر حدّا واجبا أنتجته كتلة تاريخيّة في السلطة. وما كان في الواقع التاريخيّ ممارسة وتقليدا وعرفا قنّنه الفقهاء فانتقل بفعل التدوين والكتابة إلى تشريع[334] ينهل من سلطة السلف المقدّس.

---

327) م. ن.

328) م. ن.

329) ابن حزم، المحلّى، VIII، ص ص 364 - 365.

330) ابن بابويه، من لا يحضره الفقيه، IV، ص 45.

331) فخر الدين الرازي، المحصول في علم الأصول، IV، ص 190.

انظر كذلك ابن قدامة، المغني، VIII، ص 207.

332) صحيح البخاري، كتاب الحدود، باب ما يكره من لعن شارب الخمر.

333) يفوز التائب عن الخمر في الدنيا بالآخرة. صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب عقوبة من شرب الخمر إذا لم يتب منها.

334) "La loi est en même temps écriture. L'écriture est pour la loi, la loi habite l'écriture; et connaître l'une, c'est ne plus pouvoir méconnaître l'autre. Toute loi est donc écrite, toute écriture est indice de loi." P. Clastres, *La société contre l'Etat*, p. 152.

ولو نظرنا إلى التأديب والحدّ في علاقتهما بالحرام لقلنا إنّ تمثّل رجس الخمر وقوّة الحرام يؤدّي إلى اعتبار منتهكه مدنّسا نجسا حاملا للخطر منضويا على طبيعة الحرام السارية. فتجاوز المحظور يعتبر انتهاكا للبنى الأساسيّة الكونية والاجتماعية[335] فيكون الضرب تطهيرا للجسد من الرجس[336] يسمح بالعودة إلى النظام واستتبابه[337] فلا تحتفظ المجتمعات بالنجس ولا تفرّط في أفرادها فتسترجعها عن طريق تطهيرها [338].

أمّا إذا فكّرنا في «الانزياح» الذي تمّ من مجرّد ضرب الرسول شارب الخمر بطرف الثوب أو الجريد أو النعال، إلى موقف عمر وعلي، إلى «اعتبار الفقهاء شرب الخمر جناية تتطلّب إقامة الحدّ على صاحبها»[339] لرأينا قيام هذه المؤسّسة[340] مرتبطا بتكوّن الدولة في الإسلام.

ليس الانتهاء عن شرب الخمر والإعراض عن المسكر اختيارا فرديا وسلوكا ذاتيا مستقلاّ ناتجا عن استجابة لوازع داخلي يمتثل له المسلم، وليس إقباله على الخمر فعلا حرّا يكون عنه مسؤولا وإنّما هو أيضا

---

335) M. Meslin, *L'expérience humaine du divin*, p. 76.

336) لا يكون التطهير تنظيفا وغسلا فقط فقد كانت عادة ضرب الإنسان لتطهيره منتشرة. انظر G. Van der Leeuw, *La religion dans son essence et ses manifestations*, p. 339.

337) M. Meslin, *L'expérience humaine du divin*, p. 339.

338) L. Lévi Makarius, *Le sacré et la violation des interdits*, p. 56.

339) عبد المجيد الشرفي، الإسلام بين الرسالة والتاريخ، ص 81.

340) نستعمل هذه الكلمة في معناها الأنثروبولوجي فهي: "Tout ce qui, dans une société donnée, prend la forme d'un dispositif organisé, visant au fonctionnement ou à la reproduction de cette société[...] Une institution comporte nécéssairement des valeurs et des noms toujours explicites, tendant à engendrer chez les membres de la société considérée des comportements stéreotypés". G. Augustins, "Institution", in *Dictionnaire de l'éthnologie et de l'anthropologie*, p. 378.

سلوك يراقبه السلطان متوسّلا الرمز طالبا الجسد يضع عليه طابعه [341].

فعمر، رجل الدولة الجانح إلى سياسة قويّة في حاجة إلى «مدينة تأديبيّة»[342] يكون فيها المسلم منضبطا خاضعا لأولي الأمر يأمرون بالمعروف وينهون عن المنكر ويمارسون لتحقيق ذلك القوّة والضغط باعتبارهما من طبيعة الفعل السياسيّ [343] هذا الفعل الذي يحتاج إلى قوانين تنظّم الحياة الاجتماعية وتدعو إلى النظام وتذكّر باحترامه وتنصّ على معاقبة الخارج عليه[344]. إنّ النهي عن شرب الخمر وتحريم الرسول للسكر وحركته العفوية المؤدّبة كلّ ذلك لا يؤدّي إلى الامتثال الجماعيّ المرجوّ في «مدينة عمر». فالحاجة إلى حدّ شارب الخمر، حاجة رمزيّة يقصد منها التمييز بين السلوك السويّ (normal) والسلوك غير السوي (anormal) وبين المعاقَب الشاذّ والمعاقِب المستقيم المحافظ على المعايير والضوابط. فالسلطة لتقوم ويستتبّ أمرها تحتاج إلى السكر رمزا لتجاوز الحدود والإفراط والجنون حتّى تذكّر بالحدود والضوابط والانصياع والطاعة، إذ تقدّم السكران أو شارب الخمر آخر مغايرا مقصى، ولو وقتيا، من جسد اجتماعي لا مكان فيه للمتمرّد[345].

341) M. Foucault, *Surveiller et punir*, p. 129.

342) م. ن، ص 133.

343) انظر حاجة الفعل السياسي إلى القوّة والضغط في: J. Freund, *Qu'est ce que la politique*, pp. 124-160.

344) م. ن، ص 129. يندرج الحدّ ضمن عمليّة الضبط (Régulation). وتؤسّس هذه النظام الاجتماعي. وليس الحدّ من الضوابط الناتجة عن التفاعل بين الأفراد ولا عن التقاليد والأعراف والعادات بل هو ضابط خارجيّ يمارس على الأفراد إكراها. انظر ما جاء عن الضوابط والإكراه في: J. P Reynaud, *Les règles du jeu*, pp. 17-18.

345) انظر مدى حاجة المجتمع إلى التماثل (Conformité) وموقفه من الانحراف (Déviance) ودور التمييز بين السوي وغير السويّ وبين الحاكم والمحكوم عليه والآخرين في: M.Foucault, *Surveiller et punir*, p.104. انظر ما جاء في: M. Maffesoli, *La dynamique sociale: La société conflictuelle*, pp. 80-99.

تنطلق السلطة من الفوضى والعنف لتكبح جماع العنف وتولّد النظام بعنف تنظّمه الرسوم المسرحة [346] وتكون لحظة الحدّ، تلك التي تتخلّل فيها حالة الغليان والاضطراب حالة الهدوء والصمت، لحظة يجلي فيها كبش الفداء عن المجموعة عنفها وآلامها. فالجسد المسرح ضربه ليس ملكا للسلطة فحسب بل يصبح للمجموعة الحاضرة إيلامه، باشتراكها في ضربه أو بتعبيرها عن إقصائه وتهميشه[347] وتسقط فيه عنفها مستحضرة عقابها، قامعة رغبتها في الشراب، شاعرة باختلافها، هلعة من السلطة المعاقبة، مدخلنة الحرام والذنب. وتتوحّد المجموعة وتلتفّ حول شارب الخمر الذي ما إن تقصيه لحظة الحدّ حتّى تسترجعه بعد أن قوّم اعوجاجه وضغط على عنفه.

يحتاج الفعل السياسيّ، إذن، إلى حالات تخرق فيها الضوابط فيستغلّ انتهاك الحظر الديني للتذكير بعينه الساهرة على المجموعة، إذ دون تجاوز الضوابط لا تؤدّي الرقابة دورها على أتمّ ما يكون، ولا تبيّن أنّ وظيفتها محاربة ما يعتبر انحرافا [348].

---

346) يبسط علم الاجتماع التوليدي (La sociologie générative) أهميّة الديناحرارية الاجتماعيّة (Thermodynamique sociale). ويجعل الفوضى فعلا مولّدا للنظام. انظر G. Balandier, *Anthropologiques, Le désordre, sens et puissance*
كما يؤكّد علم الاجتماع الفهمي (sociologie compréhensive) على تأسيس نموذج العنف الأوّلي للمجتمع. انظر: M. Maffesoli, *La dynamique sociale: La société conflictuelle*, pp. 80-99.

347) "Si le cérémonial est prise de possession du corps par la société, encore ne s'en empare-t-elle pas de n'importe quelle manière: presque constamment, [...] le rituel soumet le corps à la torture". P. Clastres, *La société contre l'Etat*, p. 155.

348) J. P. Reynaud, *Les règles du jeu*, pp. 18-19.

وتجدر الإشارة إلى أنّ الضوابط لا تتبلور دفعة واحدة[349] فمعاقبة شارب الخمر كانت تأديبا فأصبحت أربعين جلدة فثمانين فقنّنت في مدوّنة الفقه وتكثّفت بالتعزير في الواقع الاجرائيّ.

كان الحدّ في مرحلة الخلافة الراشدة عقابا محسوسا رسميّا يتمّ في «ضوء النهار» ويحدث في الفضاء العام فيُكشف عنه وتعلم به المجموعة وتوافق عليه إذ يقدّم لها وكأنّه أمرها وكان التموضع (Objectivation) والترسيم (officialisation) والموافقة (Homologation) نفس الطرق المستعملة في شكلنة (formalisation) عقاب شارب الخمر في الفترة الأمويّة[350]. وفي عصر التدوين أعطى الفقه الحدّ شكله النهائيّ القانونيّ مختزلا الاختلاف الممكن في الممارسة، مخرجا العقاب قوّة رمزيّة حين قدّم الإجماع عليه أصلا يعلّل الحكم، وحين استند إلى السنّة وحركة الصحابة يدعّم بهما تشريعه، معمّقا إحساس المسلم بالذنب. فيشعر وكأنّ الرسول يؤدبّه بنعله أو طرف ثوبه وعمر أو عليّا أب يضربه بالسوط. فيقبل العقاب «المقدّس» ويطلب التوبة المطهّرة.

يفهم إذن حدّ شارب الخمر في إطار حاجة المجتمع إلى ضبط العنف[351]، وحاجة السلطة إلى الردع وامتثال الافراد وتماثل سلوكهم. فكلّما ركّزت على اليوميّ وعلى ما هو جزئي ضئيل نجحت في أداء وظيفة

---

(349) م. ن، ص 31.

(350) انظر ما جاء في هذه الأشكال في: P. Bourdieu, *Choses dites*, pp. 99-103.

(351) يؤدّي السكر إلى العربدة كما رأينا ولا توجد ثقافة لا تنظّم العربدة ولا تضغط على العنف. وكثيرا ما يكون العنف الحقيقي الفعليّ سبيلا إلى منع كلّ مناسبة أو تحريم ما يرمز إليه ومن المحرّمات ما يهدف إلى إبعاد كلّ ما يهدّد المجموعة. انظر R. Girard, *Des choses cachées depuis la fondation du monde*, pp. 19-23.

معيارية[352]. وحتّى تبقى السلطة الريادية ويحافظ عليها تنخرط في اليومي وتتعامل مع ضروريّاته إذ تسمح الممارسة لها بأن تصبح روتينيّة[353]. فتتحوّل إمّا إلى سلطة تقليديّة أخلاقية متجذّرة في نموذج الأب الأولّيّ أو إلى سلطة عقليّة تنهل من نموذج الملك. ولا يستعمل المجتمع العقاب المادّي الجسدي فحسب للردع وطلب امتثال الفاعلين بل من العقاب ما يكون ذا طابع اقتصاديّ أو اجتماعيّ بحت[354] فالمتمعّن في عوارض الأهليّة يرى أنّ كثيرا من الفقهاء يزيلون أهليّة السكران فلا تصحّ عقوده وأقواله وأفعاله ،أي تصير كلّها لغوا لا أثر لها سواء في ذلك الالتزامات والمعاوضات والإسقاطات والإطلاقات والتقييدات والزواج وغير ذلك كلّه من التصرّفات[355]. كما يقارن السكران بالعاقّ لوالديه وبالديوث[356] والمرأة الساخطة والعبد الآبق وقاطع الرحم والزاني والسارق والكافر[357]. فيلعن ويدعى إلى تجنّب زيارته إذا مرض والامتناع عن جنازته إذا مات. ورفض تزويجه إذا خطب والعدول عن تحيّته إذا سلّم[358]. فالفقهاء الذين أزالوا أهليّة السكران والمتكلّمون الذين اعتبروا الخمر كبيرة عبّروا عن أقوى عقاب يستأصل الفرد من المجموعة ويفرده

---

352) M. Foucault, *Surveiller et punir*, p.164; M.Maffesoli, *La dynamique sociale: la société conflictuelle*, p.350.

353) انظر ما يتّصل بروتينية الريادة (La routinisation du charisme)، في: *Dictionnaire de sociologie, Les notions, les mécanismes et les auteurs*, p. 328.

354) G. Rocher, *Introduction à la sociologie générale: I. L'action sociale*, pp. 52-54.

355) محمد يوسف موسى، الفقه الاسلامي، مدخل لدراسة نظام المعاملات فيه، ص 231.

356) الذي يقرأ السوء في أهله

357) الذهبي، الكبائر، ص ص 80 - 81.

358) م. ن. ص ص 80 - 82. ابن بابويه، من يحضره الفقيه، IV، ص 46.

مطرودا [359]، وتوسّلوا بالعقاب الماوراني[360] موظّفين الصور الجهنميّة و«استعارات» العذاب التي تبعث الهلع في نفس متقبّل يستحضر الزبانية تختطفه وهو على السراط إلى «نهر الخبال» يشرب منه «الحميم»، لوصبّت شربة منه «لأحرقت السماوات من حرّها» ويسقى عرق أهل النار أو عصارتهم دما وقيحا أو «سمّ الأساودة» تسقط الشربة منه «لحم الوجه» في الإناء قبل أن يشرب «المرء منها فإذا شربها تساقط لحمه وجلده يتأذّى به أهل النار»[361].

تبعث صور انحلال الجسد وتعفّنه وعذابه وصور الاحتراق والظمإ المستمرّ وشرب الدم والقيح والعرق والسمّ على الانفعال. فيكون ردّ الفعل العيف من القذر والنجس والخوف من النزيف والجراح والاحتضار والألم المتجدّد، فيغدو الأنا المستحضر في جهنّم غريبا عن نفسه غربة الجسد الذي يحترق جلده ويشوّه، يلغى أناه ويبحث عنه في الآأنا (Le non-moi). ويسقط لحم وجهه ويعود تأكله النار من جديد ليظهر. فتألم النّفس الذائقة رحيق الخلود من الموت المتجدّد ويشقيها قناع الخفاء والتجلّي، وتقلقها الغربة والألفة، فلا يستقرّ لها قرار وهي الباحثة عن القرار.

ويعمّق التقابل بين الجنّة وجهنّم الشعور بالذنب، إذ تتعارض صورة الحميم المجفّف المعذّب وصورة الماء الجاري العذب المنشط المنعش. وتتقابل صورة الماء الطهور الأصليّ يحيي الإنسان من جديد ويطهّره الطهارة

359) "Le rejet, la mise à l'écart sont les sanctions sociales les plus fortes". G. Rocher, *Introduction à la sociologie générale. I. L'action sociale*, p. 53.

360) م. ن، ص 52.

361) انظر ما جاء في: الذهبي، الكبائر، من وصف لعقاب شارب الخمر في الآخرة، ص ص 79 - 82.

الأبديّة، وصورة النار التي يأتي لهيبها على الخالد فيها يطهّره من إثمه فلا يطهر. ويذكّر السقوط في الهاوية بآدم يهبط إلى ظلام الأرض حيث يصارع الزمن والمصير فيتخيّل مَنْ ألفَ لذّة خمر العاجلة نفسه يشرب الحميم ويصارع زمنا أليما لا ينتهي فيحنّ إلى الصعود النورانيّ حيث تتلألا الخمر في أنهار الخلد وتجري.

وتدعو النصوص الدينيّة التي ضمّنت رحلة الرسول إلى السماء المسلمَ إلى اتّباع محمّد في حركة يده التي مدّها إلى كوب اللبن وقد عرضت عليه أكواب أخر من الخمر والعسل والماء[362] ويرسم المتخيّل صورة نبيّ يصيب الفطرة فيهدي أمّته إليها، ويعرض عن الخمر الشيطانيّة قبل أن يوحي إليه ربّه برجسها[363].

أعرض الرسول عن العسل فامتنع عمّا تتداخل رموزه وعمّا يذكّر باللبن والخمر في الآن نفسه. فالعسل كاللبن شراب أليف أنيس[364] يطفئ الجوع ويبعث على اللّذة. يقبل عليه الطفل الإلهي تغذّيه الشجرة أو العنزة وترعاه النحلة[365] وهو كالخمر شراب مقدّس ينشده من رغب في امتلاك الوجود ورنا إلى السماء طالبا الاتّحاد مع الاله[366]. ورغب

---

362) موسوعة الإسراء والمعراج المسمّاة تطريز الديباج بحقائق الإسراء والمعراج، ص ص 84 - 88.

363) انظر تحليل وحيد السعفي لحركة الرسول وصورته وهو يختار اللبن في العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن. ص ص 537 - 538.

364) م. ن. ص 537. G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p.

365) J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, p 28.

366) من العسل صنع الإنسان أوّل شراب مسكر. A. Maurizo, *Histoire de l'alimentation végétale*, p. 250.

وقد اقترن انتاج العسل بظهور الحراث وارتبطت رموزه مثل الخمر بالزراعة. م. ن ص 251.

محمّد عن الماء فرفض سائلا هو السوائل جميعها، وعدل عمّا كان بداية وما يكون نهاية، ورغب عمّا يرمز إلى العماء الأوّلي واللاوعي[367] واختار اللبن وهو في مورفولوجيا الجواهر مضادّ للخمر في كثافته وطبيعته وقوّته وتغذيته ولونه وتأثيره. فاللبن الطهارة والهدوء واليقظة والوعي، وهو الشراب يحوّل الإنسان تحوّلا بطيئا يغذّيه بكلّ غذاء[368]. أمّا الخمر فهي التجاوز وتضاعف القوى الهائجة الثائرة الخصبة وهي الشراب يحوّل الإنسان تحوّلا سريعا عنيفا فيطلب المادّة بها ومنها يرتفع إلى السماء بعد أن ينصهر في الأرض. أدبر محمّد عن عالم المادّة وطلب عالم الروح[369] يوصله إليه غذاء يعبّر عن تجدّد الإلهيّ في الإنسان[370]. ويرتبط باا عث المنفتح بالإنسان على النور والكمال[371]. مدّ محمّد يده وهو في السماء إلى ما هو من جوهرها فاختلف عن الشاربين توحّدهم الخمر وتخلق بينهم رباطا صوفيا. كانت حركته حركة تدريبيّة شبيهة بتلك التي كانت معهودة في الأسرار القديمة [372]، حركة تتهافت على العود إلى «الأمّ الأوليّة المغذيّة الحامية»، يرمز إليها الإناء[373] فتعلن

---

367) J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, pp. 102-103; C. G. Jung, *Psychologie et alchimie*, p. 376; *Les racines de la conscience*, p. 31.

368) J. Barrau, *Les hommes et leurs aliments*, p.326.

369) اللبن نموذج أوّلي لعالم الروح، والخمر نموذج جوهري لعالم المادّة. G. Bachelard, *La terre et les rêveries du repos*, p. 331.

370) M. L. Franz, *L'interprétation des contes de fées*, p. 191.

371) J. de la Rôcheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, p. 119.

372) كان اللبن في الأسرار القديمة غذاء تدريبيّا وفي المسحيّة القديمة غذاء التعميد. J. de la Rôcheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, p. 119.

373) G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 292.

الحركة عن صاحبها [374] ويتّحد الإناء بما سكب فيه [375] وينصهر السائل في الشارب ببنيه [376] ويعلن محمّد عن نبوّته ودينه وتطلب الحركة محاكاتها والإعراض عن تقليد دينيزوس وعيسى ورفض شراب الأرض الموعودة وتدعو إلى الفطرة، إلى شراب ابراهيم وقيم ديانة حنيفة.

سواء أكان متخيّل الصحابة أم المتخيّل الإسلامي في فترة التدوين وبعيدها هو الذي أنتج رحلة الإسراء والمعراج [377] فإنّ النصوص الدينيّة وظّفت تمثّل الرسول في اختيار إناء اللبن للاستدلال على شيطانيّة الخمر ورجسها. فالقصّ يحتفي باللبن ورمزه ناحتا أخلاقية جديدة تدعو إلى البساطة والكفاف وترسم نموذجا راغبا عن الدنيا باحثا عن طهارة اللبن وكماله في محمّد وصحبه.

ورغم رجس الخمرة وشيطانيتها وتحريم الرسول السكر منها ورغم إجماع الفقهاء على تحريمها وتأديب شاربها وردعه عن أمّ الخبائث ومجتمع الشرور [378] وتحذيره من «زوال النعمة وسقوط المرتبة وتفليس النفس» [379] فإنّ طالبها بقي عالقا بلذّتها لا يمتثل للمنع ولا يكترث بالتحريم.

---

374) الحركة هي الإنسان : M. Jousse, *L'anthropologie du geste*, p. 49.

375) G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 293.

376) م. ن. ص ص 293 - 294.

377) وحيد السعفي، العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن، ص ص 529 - 530.

378) م. ن. ص ص 293 - 294، ابن قتيبة، كتاب الأشربة، ص 155.

379) ابن قتيبة، كتاب الأشربة، ص 155.

2 - اللحم الخبيث والدم الحرام

2 - 1 - لحم الخنزير

حُرّم الخنزير في القرآن تحريما واضحا صريحا [380]. وأوّل ما يتبادر إلى الذهن التساؤل عمّا إذا كان هذا التحريم حظرا لحيوان كانت العرب تأكله فيمثّل حينئذ قطيعة مع سلوك غذائيّ سابق أو كان ترسيخا للسائد واستجابة لبنى عقليّة شرقيّة وتعبيرا عن نماذج أصليّة.

لم نجد فيما اطلعنا عليه من مصادر تؤرّخ لفترة ما قبل الإسلام ما يشير إلى اصطياد العرب الخنزير البريّ ولا تربيتهم للأهليّ. ولم نعثر على نصوص فيها ذكر لأكلهم له وتعوّدهم عليه، ما عدا نصّا للجاحظ شرح فيه علّة التحريم قائلا «وكان من تنصّر من كبار القبائل وملوكها يأكل الخنزير فأظهر لذلك تحريمه، إذ كان هناك عالم من الناس، وكثير من الأشراف والوضعاء والملوك والسوقة، يأكلونه أشدّ الأكل ويرغبون في لحمه أشدّ الرغبة» [381].

يقصر هذا النصّ أكل الخنزير على النصارى من العرب دون غيرهم وإذا سلّمنا برأي الكاتب أطلقنا أكل الخنزير على الغساسنة وبعض ملوك

380) إنّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ المَيْتَةَ والدَمَ وَلَحْمَ الخَنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ، البقرة 2 / 173 ؛ النحل 16 / 115 ؛ «حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ المَيْتَةُ والدَمُ وَلَحْمُ الخَنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ، المائدة 5 / 3 ؛ «... إلاَّ أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَو دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ، الأنعام 6 / 145.

381) الجاحظ، الحيوان، IV، ص 41

الحيرة وسادات بعض القبائل[382] ومن تنصّر من سكّان باديتي الشام والعراق والجنوب...[383].

ولا نعتقد أنّ عامل الدين وحده[384] يكفي لتحديد القبائل العربيّة التي كانت تأكل الخنزير. بل وجب أن يكون نمط عيشها مختلفا عن البداوة الرعويّة وتكون منازلها وديارها في أرض استقرار وزارعة يربّي أهلها الخنزير. أو على أنهار جارية أو في سفح جبل شجير. أو قرب غابة كثيفة أو مستنقع. إذ يعيش الخنزير في هذا الإطار الطبيعيّ ويحتاج إلى الظلال والرطوبة. فهذا الحيوان لا يحتمل الحرارة والجفاف ولا يقوى على أشعّة الشمس والنّور الوضّاح ولا يعرق. ويقتات الحبوب والجذور والعسقل والثمر وقد يأكل اللحم والحيّات وغير ذلك. ولا يقدر على العشب والنبات الذي يحتوي قدرا مرتفعا من السلّلوز[385] ويعجز عن تحويل ثمرة الفصيلة القرنية (Losse) كالفول والعدس. والأوراق الليفية التي يقتاتها الظأن والماعز والحمير والخيل[386].

---

382) ممّن تنصّر. سادات بني شيبان وبني عجل بن لُجَيْم من قبائل بكر بن وائل. انظر جوّاد عليّ. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VI. ص 596.

383) ممّن تنصّر من العرب قبائل سُلَيح وربيعة وجذام وسليم وبعض قضاعة وسكّان دومة الجندل وأيله وأقوام من كندة واليمامة وقطر وعمان وهجر وظفار والبحرين ونجران.... انظر: جرجس داود داود. أديان العرب قبل الإسلام. ص ص 76 - 82 ؛ برهان الدين دلو. جزيرة العرب قبل الإسلام. I. ص ص 223 - 227 ؛ جوّاد عليّ. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VI. ص ص 587 - 622.
J. M. Fiey, art "Naṣârâ",in *E.I2*, VII, p. 971.

384) الغت المسيحيّة تحريم الخنزير. انظر متّى. XV: 11. 17 - 20 ؛ مرقس. VII: 15 - 20.

385) السلّلوز او الخليّوز (Cellulose) مادّة تؤلف الجزء الأساسي من جدران خلايا النبات.

386) انظر إلى ما يتصل بالخنزير في: الموسوعة في العلوم الطبيعيّة. I. ص 374 ؛
Encyclopédie française, XVI, pp. 9738 - 9740; M. Harris, *Cannibales et monarques*, p.166; M.Philibert, *la naissance du symbole*, p. 234; F. Viré, art "khinzîr", in *E.I2*, V, p. 8.

لعلّ سكّان الحيرة، هذه الأرض الخصبة القريبة من الفرات[387]، كانوا يأكلون الخنزير، والقبائل البدويّة النازلة على الفرات والمهاجرة إلى ما وراء النهر[388] كانت تقبل عليه. وقد يكون العرب المستقرّون في الأقاليم الشامية المتحظّرة والمقاطعات الرومانيّة[389] ألفوه. ولعلّه كان موجودا في جبال اليمن وحضرموت وعسير وعمان وغاباتها. إلاّ أنّنا نستبعد أكل سكّان بادية الشام له لأنّ هذه البادية بقعة شاسعة ذات أرض كلسيّة مناخها جافّ تصلح لتربية الجمال والأغنام ومنها كان السكّان يقتاتون[390].

وإذا كان نصّ الجاحظ يفيدنا إذ يطلعنا على أكل بعض عرب ما قبل الإسلام للخنزير فإنّه يبقى غامضا لا يفي بمعلومات دقيقة. ولمّاكان كتاب الحيوان المصدر الوحيد الذي جاء فيه ذكر هذا السلوك فقد اعتمده المستشرقون الذين اهتمّوا بالخنزير في مقال أو تحدّثوا عنه عرضا في فصل[391].

وإذا تجاوزنا هؤلاء إلى دراسات أخرى اهتمّت بالشرق الأدنى وجدنا الاشارات إلى جزيرة العرب قليلة ينفي البعض مثل باستورو

---

387) I. Shahid, art "al-Hîra", in *E.I2*, III, pp. 478-479.

388) من هذه القبائل تغلب : انظر M. Lecker, art "Taghlib", in *E.I2*, X, p. 97.
لم نجد في شعر التغلبيين ذكرا لأكل الخنزير وصيده ولكن رأيناهم يصفونه. انظر معلّقة الأعشى، في شرح القصائد العشر للتبريزي، ص 341.
فالسفْحُ يَجْرِي فَخِنْزِيرٌ فَبُرْقَتُهُ حتّى تَدافعَ مِنْهُ الرَبْوُ فَالحُبَلُ (البسيط)

389) انظر : رنيه ديسّو، العرب في سوريا قبل الإسلام، ص ص 5 - 8.

390) م. ن، ص 3.

391) انظر : J. Chelhod, *Les structures du sacré chez les arabes*, pp. 201-203; J. Henninger, "Nouveaux débats sur l'interdiction du porc dans l'Islam", in *Le cuisinier et le philosophe*, pp. 33-34; H. Lammens, "L'attitude de l'Islam primitif en face des arts figurés", in *Journal Asiatique*, XI, 6, 1915, p. 277; F. Viré, art Khinzîr, *in E.I$_2$*, p. 8-10.

(Pastoureau) أكل العرب له، ويؤكّد نجاسته عندهم[392]، في حين يذكر كلّ من دينر (Diener) وروبكين (Robkin) أنّ سكّان الحيرة كانوا يربّون الخنزير. فيدعّم هذا الرأي كلام الجاحظ، وأنّ أهل الحجاز كانوا يربّونه أيضا ويعلفونه القمح. وفسّر الباحثان تحريم الإسلام له تفسيرا اقتصاديّا مبيّنين أن تربية هذا الحيوان تساهم في استقلاليّة مجموعات صغيرة وانغلاقها، في حين كان محمّد يطمح إلى توحيد أمّة وتكوين امبراطورية تجاريّة تحتاج إلى القمح[393].

رفض هننجر (Henninger) هذا التفسير داحضا أن تكون المصادر الإسلامية ذكرت أمرا يتّصل بتربية أهل الحجاز للخنزير، وإذا كان ذلك موجودا فلعلّه قليل نادر. زد على ذلك أنّ هذا الحيوان لا يحتاج إلى القمح إذ يتغذى من الحبّ وغيره، وأنّ محمّدا لم يكن ينوي، زمن التحريم، تكوين امبراطورية تجاريّة[394].

إنّنا لا يمكن أن نثبت، مثل دينر وروبكين، تربية أهل الحجاز للخنزير ولا أن ننكر ذلك في الحواضر الخصيبة وفي غابات سفوح السراة وأحراجها[395].

---

392) M. Pastoureau, *Couleurs, images et symboles*, p. 256.

393) P. Diener and E. Robkin, "Ecology Evolution and the Search for Cultural Origins: The Question of Islamic Prohibition", in *Uvrent Anthropology*, 19, 1978, pp. 495-540.

394) J. Henninger, "*Nouveaux débats...*" in *Le cuisinier et le philosophe*, pp. 33-37.

395) تمتدّ سلسلة جبال السّراة على موازاة البحر الأحمر في غربيّ الجزيرة وتبدأ بجبال مدين وتطلق في الخطط على الحجاز. وكانت توجد على سفوحها الغابات. انظر: برهان الدين دلو. جزيرة العرب قبل الإسلام، I، ص ص 29 - 64؛ جوّاد علي. المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، I، ص 156.

وما يمكن أن نثبته هو أنّ أكثر حرار الحجاز المشتهرة بالخصب والنماء وكثرة الماء خيبر[396] وأنّ أهلها يهود يحرّمون الخنزير. ويوجد هؤلاء في مواضع الماء والعيون من وادي القرى وتيماء ويثرب والطائف[397]. وما عدا بعض الأخبار القليلة عن الطائف يبقى تاريخ هذه المدينة غامضا لا نعرف من أمره شيئا كثيرا[398].

توجد الطائف في أرض مرتفعة ذات زرع وضرع وشجر كثير وهي أبرد مكان بالحجاز وأرطبه[399]. تتوفّر فيها الحنطة حتّى أنّها تميز بها سائر مدن الحجاز حيث تنقص الحبوب وينعدم القمح[400]. ورغم هذه الطبيعة التي قد تستجيب لوجود الخنزير وتربيته، فنحن نعجز عن إثبات شيء لا نعرفه أو دحضه.

أمّا حسمى[401] فهي منطقة ذات ماء وخصب وزراعة وغابات وأيكات تسكنها قبائل جذام[402]، وفيها النصرانية. فلا دينها ولا الإطار الذي تعيش فيه يمنعان أفرادها من أكل الخنزير ولكن، ليس لنا ما يثبت هذا السلوك أو ينفيه.

---

396) م. ن، I، ص 149.

397) م. ن، VI، ص 516.

398) م. ن، V، ص 142.

399) م. ن، ص. ن.

400) برهان الدين دلو، جزيرة العرب قبل الإسلام، ص 78 - 79.

401) يقال للقسم الشمالي من الحجاز أرض مدين وحسمى نسبة إلى السلسلة الجبلية المسمّاة بهذا الإسم. وأرض حسمى خصيبة كثيرة المياه. من جبالها إرم انظر: جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، I، ص ص 167 - 168.

402) م. ن، I، ص 168.

ولا يستبعد شلحد (Chelhod) أكل العرب الخنزير وتقديمهم له قربانا [403] ويرفض هننجر هذا الراي ويردّه إلى التأثر بما كان سائدا في الحضارات المجاورة [404].

ولا تكفي العودة إلى مقالين لم يذكر فيهما صاحبهما حضور الخنزير في القرابين العربيّة لنفي وجود هذا الطقس في جزيرة العرب[405]. ولا يمكن أن نستهين بتأثر العرب بغيرهم ممّن جاورهم وباشتراكهم في أصول واحدة ومعتقدات وطقوس متشابهة.

ولئن كان ما ذكره شلحد مفيدا لأنّه يوسّع دائرة آكلي الخنزير إلى غير النصارى من العرب فإنّ ملاحظته تبقى عامّة جدّا فلا نعلم إن كان المتقرّبون به من عابدي الأوثان أو القمر أو الشجر أو من أهل الشرك وإن كان هؤلاء يسكنون في مناطق الخصب، ولا ندري إذا كان أكل العرب له يوميّا أو موسميّا طقسيّا. فإذا كان يوميّا فهذا سلوك يؤكّد دنيويّة هذا الحيوان. وإذا كان طقسيّا فذاك ما قد يحيل على قداسته وتحريمه. ونرى شلحد أميل إلى اعتبار الخنزير حيوانا مقدّسا لأنّه يذهب إلى أنّ أكل العرب له ليس حجّة على دنيويته[406] وينفي هننجر أن يكون ثمة أثر يدلّ على قداسة هذا الحيوان في جزيرة العرب[407].

---

403) J. Chelhod, *Les structures du sacré chez les arabes*, p. 201.

404) J. Henninger, "Nouveaux débats...", in *Le cuisinier et le philosophie*, p. 39.

405) R. De vaux, "Les sacrifices de porcs en Palestine et dans l'Ancien Orient". in *Von Ugarit nach Qumran, OHO Eissfeldt*, Zum 1, Sept 1957, pp. 255-261; A. Von Rohr Saver, "Cultic Role of the Pig in ancient times", in *Memoriam Paul Kahle*, pp. 201-207.

406) J. Chelhod, *Les structures du sacré chez les arabes*, p. 202.

407) J. Henninger, "Nouveaux débats...", in *Le cuisinier et le philosophe*, p. 35.

وما يمكن أن نستنتجه بادئ ذي بدء :

1 - أنّه يصعب على الباحث القطع بأكل العرب من غير النصارى الخنزير قبل الإسلام.

2 - أنه يمكن الجزم بتحريم اليهود من العرب له.

3 - أن ما وصلنا من تاريخ فترة ما قبل الإسلام يتعلّق خاصّة بالبداوة نمطا في العيش تفرضه الطبيعة الصحراوية ولا يستجيب هذا النمط لتربية الخنزير.

4 - أنّ ما وصلنا عن الحياة الزراعيّة في تخوم الشام والعراق وحواضر الحجاز ومدن اليمن وشرق جزيرة العرب لاذكر فيه للخنزير.

5 - أنّ المهتمين بتاريخ جزيرة العرب قبل الإسلام لم يذكروا الخنزير من بين حيواناتها [408] ويشير جوّاد علي إلى أنّه «ليس لدينا في الزمن الحاضر دراسات علميّة دقيقة عن أنواع الحيوانات التي عاشت في جزيرة العرب في العصور السحيقة لما قبل الإسلام»[409].

6 - أنّ ما اطّلعنا عليه من ديانة كان عليها العرب لا ذكر فيه لآلهة في صورة خنزير أو طقس يكون فيه هذا الحيوان قربانا. ولا يدلّ استعمال العرب للخنزير اسما من أسماء أبنائها حتما على أنّه كان طوطما [410]. وجدير بنا أن نردّد في هذا الصدد ما

408) انظر : جوّاد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام، I، ص ص 196 - 206.

409) م. ن، I، ص 206.

410) يرى ر. سميث (R. Smith) أنّ الخنزير كان في الثقافة السامية طوطما لكنّ شلحد لا يبو مقتنعا بطوطمية عربيّة انظر: *Les structures du sacré*, p. 202. كما أنّ هننجر يذهب في ذلك مذهب شلحد، انظر: "Nouveaux débats..."; J. Henninger, in *Le cuisinier et le philosophe*, p. 35.

ذهب إليه لفي ستروس من تذكير بصعوبة تفسير حضور اسم حيوان أو نبات أو معتقد أو ممارسة يتصلان بها ببقايا نسق طوطمي سابق. إذا كان تاريخ الفكر الديني في ثقافة من الثقافات غير دقيق ومفصّل تفصيلا [411].

7 - أنّه لم تصلنا أساطير عربيّة ما قبل إسلاميّة تساعدنا على تمثّل رمز الخنزير. ولم نجد في أساطير المسلمين عن «الجاهلية» ذكرا لهذا الحيوان.

وحتّى نتجاوز نقص المصادر العربيّة رأينا أن نبحث في منزلة الخنزير في الشرق الأدنى. عسانا نظفر ببعض ما ينير رمزه. فالعرب لم تكن تعيش بمعزل عن الحضارات المجاورة. والإسلام دين ظهر في ثقافة شرقيّة تأثّر بها ونهل من معتقدات وتصوّرات سابقة.

ألغى القرآن تحريم التوراة للحيوان ماعدا الخنزير[412] الذي طبع بدوره مخيّلة اليهود أكثر من أيّ حيوان آخر[413]. فما علّة تحريمه في اليهوديّة ؟ ولماذا أثّر هذا التحريم في اليهود ؟

فسّر ابن ميمون (ت 601 هـ) تحريم اليهود للخنزير تفسيرين أحدهما صحّيّ مشيرا إلى أنّ لحم هذا الحيوان يفسد في الحرّ ويضرّ

---

(411) C. Levi-Strauss, *Anthropologie structurale*, p. 8.

(412) انظر هذا التحريم في التوراة. لاويين 11 / 7، تثنية 14 / 8.

(413) انظر: Gugenheim, *Le judaïsme dans la vie quotidienne*, p. 57; J. Soler, "Les raisons de la Bible, règles alimentaires hébraïques", in *Histoire de l'alimentation*, pp. 81-82.

آكله، وثانيهما ذوقيّ إذ يثير مشهد قذارة الخنزير وطريقته في الأكل وعاداته الإنسان، فيدعو إلى كرهه والتقزّز منه[414].

ولقد دحض كلّ من فارب (Farb) وأرملقوس (Armelagos) هذين التعليلين إذ الحرارة في فلسطين لم تكن أكثر ارتفاعا منها في أصقاع أخرى يربّى فيها الخنزير[415]. كما أنّ وسخه وتمرّغه في الطين والأوساخ لم يمنع أقواما أخرى من تدجينه[416].

واستوعب المتخيّل الإسلاميّ الشعبيّ التفسير الصحّي. وربط أصحابه ما بين تحريم الإسلام للخنزير والمعرفة بما يتسبّب فيه لحمه من مرض. يقول القرضاوي مثلا «ألم تر أنّ اللّه حرّم لحم الخنزير فلم يفهم المسلم من علّة التحريم غير أنّه مستقذر، ثمّ تقدّم الزمن فكشف العلم من الديدان والجراثيم القتالة ما فيه»[417] وإذا كان اللّه حرّم في التوراة والقرآن لحم الخنزير لعلمه بتسبّب هذا الحيوان في التريكينوز(trichinose) فلماذا لم يحرّم الضأن والبقر وهي حيوانات تمرض بالجمرة (Anthrax) والجنون وغير ذلك ممّا يصيب الإنسان ويهلكه ؟ يعتبر التفسير الصحّيّ من باب إسقاط معارف حديثة على المحرّمات، فقد بيّن سولير(Soler) أنّه لم يكن للعبرانيين القدامى طبّ كطبّ العراقيين والمصريين، وأنّ أطباء

---

414) انظر M. Maïmonide, *Le guide des égarés*, p.595; M.Douglas, *De la souillure*, p.50. P.Farb, G.Armelagos, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, p. 135.

415) م. ن. ص. ن.

416) م. ن. ص. M. Harris, *cannibales et monarques*, p. 168.

417) يوسف القرضاوي، الحلال والحرام في الإسلام، ص 29.

الشرق القديم وبباطرته لم يذكروا للخنزير هذا الضرر، وأنّ اليهود لم يكونوا على علم بمعارف اليوم زمن التحريم[418].

أمّا الماديّون فيربطون بين التحريم الوارد في التوراة والأطر الطبيعيّة والاقتصادية. ففي الفترة التي ظهر فيها تحريم الخنزير كان اليهود رعاة لا يستجيب نمط عيشهم لتربيته. ولا يوفّر هذا الحيوان للبدو والرعاة لا اللبن ولا الصوف ولا الجلد ولا المطيّة ولا يقوى على الانتقال والرحيل ولا يصبر على ماء ورطوبة[419].

وإذا كان نمط العيش يفسّر عدول مجموعة ما عن تربية حيوان ما فلا يعني ذلك أنّها تحرّمه إلاّ إذا كان طوطما أو كان مهدّدا لها، مهلكا أفرادها، ضارّا بأنعامها وحرثها أو كان يحمل دلالة من الدلالات المقدّسة أو المدنّسة.

أمّا سيمونس (Simoons) [420] فقارن بين نمط العيش والهويّة والتحريم. إذ يرى أنّ البدو الذين يعيشون في المناطق القاحلة يرفضون ما لا يعبّر عن نمط عيشهم. فهم يحتقرون الخنزير احتقارهم للزراعة والاستقرار. وقد تسرّب هذا الموقف من عالم البداوة في وسط القرن الرابع قبل الميلاد إلى الشرق الأدنى.

---

418) J. Soler "les raisons de la Bible: règles alimentaires hébraïques", in *Histoire de l'alimentation*, p. 75.

419) انظر: D. Farb. G. Armelagos, *Anthropolgie des coutumes alimentaires*, p. 136; M. Harris, *Cannibales et monarques*, pp. 165-166.

420) J. Simoons, *Eat not this Flesch Food Avoidances in the Old World.*, pp. 16, 26, 36-43;
ذكر هنتجر هذا المرجع في "Nouveaux débats...", in *Le cuisinier et le philosophe*, pp. 38-39.

إنّنا لا نشكّ في مدى تقديس المجتمعات لما يعبّر عن أنماط عيشها ورفضها لما لا يرمز إليها وتنجيس ما يهدّد هويّتها ويمسّ تميّزها. ولكن ما يقلقنا في رأي سيمونس هو أنّه عزل تحريم الخنزير عن بقيّة المحرّمات الواردة في التوراة ومنها ما يعبّر عن عالم البداوة كالإبل. كما أنّ الخنزير الأهليّ ليس الحيوان الوحيد الذي يرمز إلى الاستقرار والنمط الزراعيّ. فالأبقار هي أكثر الحيوانات اقترانا بالخصب والحرث والزراعة. ولا يكون التمسّك بالهويّة والرغبة في التميّز عن الآخر دافعا لتحريم غذاء من الأغذية، بل إنّ عوامل مختلفة ومعقّدة تكمن وراء المحرّمات وتحدّدها، وبعد أن تتشكّل المحرّمات تكون عنصرا من العناصر المحدّدة للهويّة والاختلاف.

ولا ريب أنّ النمط السائد في التوراة هو البدويّ الرعويّ ولكنّ هذا الكتاب لم يمنع اليهود من الاستقرار والزراعة والتحضّر. كما أنّنا لا نعتقد أنّ الإسلام حرّم الخنزير لأنّه لا يعبّر عن نمط عيش العرب إذ لم يكن لهم نمط عيش واحد، كما لا تبدو فكرة احتقار بعض العرب للزراعة وإن وجدت، مقنعة.

وقد تساءل كلّ من سولر[421] ودوقلاس (Douglas)[422] وفارب وأرملقوس[423] عن السبب الحقيقيّ الكامن وراء المحرّمات اليهوديّة الغذائية

(421) J. Soler, "Sémiotique de la nourriture dans la Bible", in *Annales E.S.C,4*, 1973, pp.943-955 ; "Les raisons de la Bible: règles alimentaires hébraïques" in *Histoire de l'alimentation*, pp.72-84.

(422) M. Douglas, *De la souillure*, pp. 61-76.

(423) P. Farb et G. Armelagos, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, pp. 136-138.

التي جاء الخنزير من بينها. ويتّفق هؤلاء على أنّ علّة التحريم توجد، داخل التوراة نفسها إذ تقدّم المحرّمات في إطار رؤية كاملة للكون والخلق.

لا يفهم تحريم الخنزير في نظر هؤلاء إلاّ داخل نظام تصنّف فيه الحيوانات تصنيفا معيّنا. فالحيوان الحلال في التوراة هو ذلك الذي تكون له أعضاء تحرّك وتنقّل تشير إلى عنصر من عناصر الخلق التي وجد منها ؛ فما يحرّك البهائم على الأرض القوائم وما يحرّك الطير في السماء الأجنحة وما يحرّك السمك في الماء الزعانف. والحيوان الأرضيّ الحلال هو الذي يكون له ظفر ويكون ظفره مشقوقا ولا يغتذي إلاّ من العشب[424]. وحتّى يكون الحيوان طاهرا، لا بدّ من أن ينتمي إلى صنف من هذه الأصناف الثلاثة. فهذا الذي ينتمي إلى صنفين يكون عنصرا من عناصر الشرّ التي تدخل اضطرابا على نظام الكون. وحتّى يؤكل ذو القوائم لا بدّ وأن تتوفّر فيه صفات العاشب. والخنزير حيوان أرضي يتحرّك بقوائم وله ظفر مشقوق ولكنّه لا يجترّ، وذلك ما يجعله محلّ ريبة لأنّ العاشب الحلال هو الذي يجترّ. أضف إلى ذلك أنّ الخنزير يأكل اللحم والعشب.

يفهم إذن تحريم الخنزير في ضوء تصوّر التوراة للمخلوقات وتمثّل اليهود للهجين الذي يعتبر نجسا. والخنزير لا ينتمي إلى صنف محدّد فليس هو عاشب صرف ولا لاحم ومنه الأليف الأهليّ ومنه الوحشيّ المهدّد للإنسان. الآكل النفس الحيّة. المتمرّد على الطبيعة.

---

424) انظر خلق الحيوان. تكوين 1 / 20 - 31 . وتحديد طهارتها: لاويين 11 / 2، 9 - 11، 13 - 19. 20 - 22. 26، تثنية 6 / 6 وانظر سهام الدّبابي الميساوي ،الغذاء في الكتاب المقدّس، حوليات الجامعة التونسية. 39 . 1995. ص ص 118 - 119.

إنّ هذا التحليل يأخذ بالاعتبار منطق النصّ التوراتيّ الداخليّ. ويلتفت إلى المحرّمات داخل نسق كامل. وهذا المنطق ليس هو الذي يمكن أن يحكم نظرتنا إلى القرآن الذي ألغى المحرّمات الغذائية التوراتيّة. ولم يبق منها إلاّ القليل متجاوزا العلاقة بين أسطورة الخلق والحيوان الحلال والحرام. مغيّرا تصوّر الهجين. عادلا عن شريعة تميّز محرّماتها وعاداتها شعبا واحدا إلى أخرى تستوعب كلّ الشعوب وتكون للعالمين.

ولئن أضاءت لنا رمزية الغذاء في الكتاب المقدّس العلاقة بين المحرّمات التوراتيّة وأسطورة الخلق ونظام الكون الذي أراده الربّ لشعبه فإنّها لا تكفي وحدها لاستقصاء العوامل التي جعلت تحريم الخنزير يطبع مخيّلة اليهود أكثر من أي حيوان آخر.

ظهرت المحرّمات اليهوديّة بعد الخروج من مصر وفيها كان اليهود يرون أسيادهم يمارسون «شعيرة الخنزير» مقدّسين هذا الحيوان[425]. فهل يعني هذا أنّ اليهود ينجّسون ما يقدّسه مستعبدوهم تعبيرا عن اختلافهم وتميّزهم ؟ أم هل يكون حظرهم له تأثّرا بقداسته في مصر ؟

يستبعد فارب وأرملقوس أن يكون العدول عن أكل الخنزير من قبيل التعبير عن التميّز والاختلاف ورفض العبوديّة. لأنّ اليهود كانوا في مصر يأكلون ما يأكله أسيادهم متأثرين بطقوسهم وشعائرهم[426]. ويقترح الباحثان تفسيرا تاريخيا يفسّر كره اليهود للخنزير كرها مقيتا. فأشارا إلى فترة اضطهاد إنتيوخيوس الرابع (Antiochus IV) (175 - 164 ق م) وكان يجبر اليهود على أكل الخنزير المحرّم في ديانتهم حتّى

425) انظر: P. Farb et G. Armelagos, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, p. 136.

426) م. ن. ص ن.

يعبّروا له عن الخضوع والطاعة. وعندما استرجع يهوذا المكّابي (Judas Maccabée) أورشليم سنة 165 ق م وأقام المعبد من جديد، بقي الخنزير في مخيّلة اليهود موضوع لعنة خاصّة، وأضحى الابتعاد عنه وفاء لشريعة موسى. وكأنّه رمز لكلّ المحرّمات[427].

وإذا انتقلنا من عالم التوراة إلى مصر، وفيها عاش اليهود، وجدنا في أساطير هذه البلاد الإله سيت (Seth)[428] يتجسّد في هيأة خنزير بريّ أسود[429] ينقضّ على أخيه أوزيريس (Osiris) ممزّقا جسده إلى أربع عشرة قطعة يبعثرها في كلّ الأنحاء، فتجمعها إيزيس (Isis) وتنفخ فيها الحياة من جديد. فضّل أوزيريس العودة إلى العالم السفليّ سيّدا حاكما في مملكة الموتى تاركا ابنه حورس (Horus) مكانه على الأرض يواصل الصراع مع عمّه. فقأ سيت عين حورس اليمنى التي ترمز إلى لقمر[430].

ليست حياة أوزيريس، الذي عاش ثمانية وعشرين سنة، غير رمز إلى دورة القمر. فسيت عندما قتل أوزريس، التهم القمر وحين بعثر أجزاء أخيه عمل على نقصان البدر ودفن الحبوب في باطن الأرض،

427) م. ن. ص 138. وانظر Porc في : *Dictionnaire de la bible*, V, p. 544.

428) يعدّ سيت من أقدم الآلهة التي عبدت في مصر منذ فجر التاريخ وقد انتشرت عبادته في الصعيد. كما كانت لها مكانة في الصحراء الغربية وليبيا. انظر الموسوعة المصريّة، II . ص ص 265 - 266.

429) يحضر في الأساطير خنزيرا وفي النقوش حيوانا له رشاقة كلب الصيد. ولم يمكن التعرّف بصفة قاطعة على هذا الحيوان الذي بدا في بعض التماثيل رأسا على جسد إنسان. م. ن. ص 265 ؛ انظر كذلك: G. Bellinger, *Encyclopédie des religions*, p. 258.

430) انظر أساطير أوزيريس وحورس وسيت في: الموسوعة المصرية. I. ص ص 92 - 94، 129 - 130. 265 - 267 ؛ صمونيل هنري هروك. منعطف المخيّلة البشرية. ص ص 55 - 56 ؛ *L'Atlas de la mythologie*, pp. 145-147; J. G. Frazer, *Le rameau d'or*, II, pp. 411-483, III, pp. 212-213, 216-217.

وعندما جمعتها إيزيس وأظهرتها على الأرض أشرفت على ظهور روح القمح غذاء للبشر[431].

يموت القمح حين يجفّ ويُقتل عندما يُنزع من السنبلة فيدفن في باطن الأرض وظلمتها. ويعيش الإنسان فترة قلق واضطراب وهو ينتظر غذاءه الذي قد يظهر على الأرض وقد لا يظهر. فيقترن نقصان القمر في ذهنه بالظلام والجفاف أو الفيضان وموت الأرض والشؤم وانعدام القوت. فيشقى بنقصانه ويتطيّر ممّا يتّصل بذلك ويرمز إليه بينما يتفاءل بتزايد القمر ويفرح.

ورغم مساهمة الخنزير في الدورة الزراعية وقدحه لروح القمح على النزول إلى العالم السفلي في الأسطورة الأوزيريسيّة. فإنّ أسطورة عين حورس تغلّب الجانب الظلامي الهدّام للخنزير الذي يصيب «العين - القمر» دون أن يقتل صاحبها وتبقى «العين - الشمس» ساطعة تشهد لحورس بأنه إله السماء[432]. ويُصرع سيت ويوزّع جسد الحيوان الأسود على الآلهة تحتفل بهزيمة قوى الشرّ والظلام[433]. ويعلن رع (Rê) أنّ الخنزير حيوان كريه[434].

تجسّد سيت - المقدّس في جسد خنزير نهل من قداسة الاله. فرمز في الميثيولوجيا القمريّة إلى روح الغاب والحياة البريّة المتحوّلة إلى روح

---

431) انظر ذلك في : فراس السوّاح. لغز عشتار. ص 274 ؛ J.G. Frazer, *Le rameau d'or*, II, pp. 461-472.

432) عين حورس اليمني هي الشمس واليسرى القمر. انظر J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, pp. 237-238.

433) انظر ذلك في : *L'Atlas de la mythologie*, p. 147.

434) انظر ذلك في : J.G. Frazer, *Le rameau d'or*, III, p.217.

القمح[435]، ودلّ على العنف الباعث للحياة المؤسس غذاء البشر. والخنزير، حين يُقدّم قربانا لأوزيريس ليلة تمام القمر، يُهدى له ما يعبّر عن اختفائه. وعندما يشترك المصريون في أكل القربان فانهم يستحضرون دورة القمر وزراعة الأرض ويتذكّرون العنف المؤسّس الذي نقلهم من مستوى الوحوش البريّة إلى مستوى البشر المتحضّرين عن طريق تعليم أوزيريس لهم زراعة القمح وأكل الخبز.

وهذا الحيوان، حين يقدّم لحورس فهو يرمز إلى الشعيرة القمريّة التي تصل بين عالم الأحياء وعالم الأموات الخالدين وقد بعثوا في العالم الأخرويّ كما بعث أوزيريس[436]، ويحيل في الآن نفسه على الصراع بين النور والظلمة والخير والشرّ و«هو صراع يحافظ على تنافس كون تحرّكه القوى الايجابيّة والقوى السلبيّة»[437].

يمتنع عبدة أوزيريس وحورس عن أكل الخنزير في الحياة اليوميّة ويعتبرونه نجسا مدنّسا، ولا تتطابق نجاسته مع قداسته. وحين يقتلونه مرّة في السنة كما قتل أوزيريس، يقدّمون للقمر حيوانا خارقا إلاهيّا[438] ويلتهمون ما يرمز إلى أوزيريس أملا في الحصول على خصائص الإله[439].

435) انظر هذا الرمز في: فراس السوّاح ا. لغز عشتار، ص 116.

436) انظر أسطورة أوزيريس والمعتقدات المصريّة القديمة المتّصلة بالموت في: G. Belleinger, *Encyclopédie des religions*, p. 258.

437) م. ن. ص. ن.

438) يرى فرايزر أنّ الخنزير الذي يقدّم مرّة في السنة للقمر هو حيوان مختلف عن الحيوانات الأخرى ويصفه بكونه «حيوانا إلاهيا». انظر: *Le rameau d'or*, III, p. 217.

439) عندما يأكل الإنسان البدائي ما يرمز إلى الإله فإنه يعتقد الحصول على خصائص معبوده. انظر: م.ن. III. ص ص 296 - 297.

وتشبه أسطورة أوزيريس أسطورة أودنيس (Adonis) الذي يستسلم بدوره للخنزير ينقضّ عليه ليرسله إلى العالم البرسفوني حيث يقضي ستّة أشهر ليعود بعدها إلى العالم الأفروديتي[440].

إنّ الخنزير البرّي رمز من رموز الآلهة عشتارت (Ashtarté) «وليس قيامه بقتل أدونيس إلاّ إشارة إلى قيام عشتارت بإرسال حبيبها إلى العالم الأسفل. وفي إحدى روايات الميلاد من شجرة نجد الخنزير البرّي ينطح الشجرة الحبلى فتنشقّ ويخرج الوليد الإلهي وبذلك يساهم الخنزير في ولادة الاله»[441].

وليس أدونيس غير تمّوز (Tammuz) وعشتارت هي عشتار (Ishtar) التي تنزل إلى العالم الأسفل تستعيد تمّوزا بعد أن سلّمته للموت. وأدونيس هو كذلك أتيس (Atys) وهو أدون (Adon) وحدد (Hadad) وبعل (Baal)[442]. وفي أساطير هذه الآلهة كان الخنزير البرّيّ رمزا من «الرموز التقليديّة للأمّ الكبرى»[443].

---

440) انظر فراس السّواح، لغز عشتار، ص 303. L'Atlas de la mythologie, pp. 43-44; J.G. Frazer, *Le rameau d'or*, I, pp. 211-218.

441) فراس السّواح، لغز عشتار، ص ص 302 - 303 ؛ انظر كذلك J. G. frazer, *Le rameau d'or*, II, pp. 329-331, III, p. 212.

442) انظر فراس السّواح، لغز عشتار، ص ص 303، 322، 338، 339 ؛ شوقي عبد الكريم، موسوعة الفولكلور والأساطير العربيّة، ص ص 44 - 46 ؛ G. Bellinger, *Encyclopédie des religions*, pp. 15-16.

443) فراس السوّاح، لغز عشتار، ص 81.

وكان عبدة أدونيس في سوريا وفلسطين يقدّسون هذا الحيوان ويمتنعون عن أكله[444] إلاّ عند تقديمه قربانا. وكان في بلاد الرافدين حيوانا نذريّا (Votif) وقربانيّا (Sacrificiel) [445]. ورغم قداسته كان سكّان هيارابوليس (Hiérapolis) على الفرات لا يتقرّبون به ولا يأكلونه ولا يلمسونه خوفا من دنسه[446]. ويرى فرايزر أنّ هذا الذي يبدو اضطرابا في الموقف من الخنزير ليس كذلك، إذ من خصائص "التابو" (tabou) أن ينضوي على القداسة والدنس معا [447].

ورغم الامتناع عنه في الحياة اليوميّة فقد كان الخنزير القربان يؤكل في الطقوس الدينيّة ويرمز إلى أدونيس نفسه[448].

وكما اقترن هذا الحيوان بعشتار، رافق أرتميس (Artémis) تلك الآلهة التي كانت تمارس الصيد وتعلّم البشر الخصوبة[449]، يقدّم لها الخنوصُ قربانا في الطقوس التدريبيّة، ويؤدّي الخنزير دورا في أسرار

---

444) انظر شوقي عبد الحكيم. موسوعة الفولكلور والأساطير العربيّة، ص ص 44 - 46.؛ J. G. Frazer, *Le rameau d'or*, III, p. 212. *Dictionnaire de la Bible*, V p. 543 - 544.

445) انظر: J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La Nature*, p. 204; M. Pastoureau, *Couleurs, images et symboles*, p. 239.

446) انظر: J. G. Frazer, *Le rameau d'or*, III, p. 212.

447) م. ن. ص. ن.

448) م.ن.III. ص ص212 - 213. انظر كذلك : شوقي عبد الكريم. موسوعة الفولكلور والأساطير العربية ص 45.

449) بدت أرتميس في التماثيل أمّا زارعية كبرى.تقاسمت مع ديميتير (Démétrer) آلهة الخصب وأفروديت (Aphrodite) آلهة الحبّ والجنس خصائص جيا (Géa) الأرض البكر. انظر فراس السوّاح. لغز عشتار. ص ص 57 - 58، *L'Atlas de la mythologie*, pp. 79-80.

إلوسيس (Les mystères d'Eleusis) [450] ويرتبط بالطقوس الزراعيّة الديميتريّة [451] فيؤدّي دوارشبيها بما يؤدّيه في الطقوس الرومانية[452].

ورغم هذه المنزلة التي يحظى بها الخنزير في الحضارة اليونانيّة - الرومانيّة، فالوحشيّ منه يعتبر حيوانا خطرا مهلكا للزرع، حتّى أنّ أوينوس (Oineus) زارع الكرم، حين نسي أرتميس عند تقديم قربان بمناسبة قطاف أوّل عناقيد العنب، عوقب بخنزير أهلك حقله[453]. وكان هذا الحيوان في الميثولوجيا الملحميّة يرمز إلى الوحش العظيم الذي لا يقدر عليه إلاّ الأبطال الأقوياء[454].

لئن اعتبر الخنزير نافعا للزراعة يطلقه أهل مصر على الأرض التي يرويها النيل حتّى تغرس قوائمه البذور غرسا [455]. فإنّه اقترن بتخريب الحقول وعبّر عن خشية الإنسان قضاء هذا الحيوان على زرعه وأكله

---

450) انظر ذلك في : B. Sergent, "Le porc indo-européen d'Ouest en Est", in *Mythologies du porc*, pp.25-26.

451) يتمّ وضع خناصيص في حفر حتّى تتعفّن أو تأكلها الثعابين وبعد ثلاثة أشهر يجمع ما بقي منها ويخلط بالبذور قصد الحصول على انتاج وافر. م. ن. ص 25.

452) كان الخنزير في الحضارة الرومانية مقدّسا يحضر قربانا في الأساطير التأسيسيّة ويرمز إلى القوى المتوحّشة المغذيّة التي دجّنها الإنسان قاضيا على توحّشها محوّلا إيّاها خصيبة نافعة. انظر J. Thomas "La truie et les trente gorets dans l'Enéide de Virgile" in *Mythologies du porc*, pp. 57-63.

453) انظر هذه الأسطورة في H. Jeanmaire, *Dionysos*, p. 24.

454) انظر ذلك في *L'Atlas de la mythologie*, pp. 134-136, H. Jeanmaire, *Dionysos*, pp. 24-25.

455) انظر : J. G. Frazer, *Le rameau d'or*, III, p. 216.

غلاّت أرضه واقتلاع جذور شجره[456]. حين يذبح أو يدفن في الحفر لآلهة الخصب، يقع إشباع القوى الجحيميّة بكائن أرضيّ ظلاميّ، فيضغط العنف على الشرّ. ويحوّل الطقس الخنزير من كائن عدوّ للإنسان إلى كائن مدجّن يربّى بغلاّت الأرض التي يساهم دمه في إروائها وحطامه في إخصابها.

ورغم اقتران صورة الخنزير في الميثيولوجيا الشرقيّة بالموت والجحيم فإنّ عنفه عبّر عن ميلاد القمر ودورته ومصيره. وليس موت القمر نهاية بل هو أفول وقتيّ مولّد للانبعاث، ومصيره لا يكون دون مأساة وانفعال. إذ عالم ما دون القمر(Sublunaire) هو عالم الظلام والآلام والعذاب[457].

نلاحظ ممّا تقدّم أنّ الخصائص المتعلّقة بالخصب والتكاثر متماثلة في الشرق الأدنى القديم وأنّ الآلهة الزراعيّة، الأمّ الكبرى القمريّة، متشابهة وأنّ ابنها أو زوجها الذي قضى عليه الخنزير أو قتله إله الموت والجحيم واحد. وأنّ الخنزير حيوان من الحيوانات التي يتجلّى فيها المقدّس[458] وأنّ

456) انظر مثلا ما وصفه فرايزر من تخريب الخنازير لحقول فلسطين. م. ن. III. ص 217. وإنّنا نجد هذه الصورة في التراث الإسلامي. يقول الجاحظ «إنّ الخنازير إذا كانت بقرب ضياع قوم هلكت تلك الضياع وفسدت تلك الغابة وربّما طلب الخنزير بعض العروق المدفونة في الأرض فيخرّب مائة جريب ونابه ليس يغلبه معول». الحيوان. IV. ص 49.

457) انظر ما يتّصل بموت القمر وانبعاثه في : M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, pp. 146-152, 160-162.

458) ذكر م. إلياد (M. Eliade) أنّ تجليات المقدّس القمريّة (Les hiérophanies lunaires) تجمع في المحاور التالية : الخصب والتجدّد والموت والانبعاث والتحوّل الذي يقوم على التطابق بين الظلمة والنور والخير والشرّ. انظر : *Traité d'histoire de religions*, pp. 160-161.

الامتناع عن أكله مرتبط بقداسته، وأنّ أكله في الشعيرة الأوزيريسيّة أو الادونيسيّة لا يتطابق مع تحريمه. فقد بيّن إ. دوركايهم أنّ الحيوان المقدّس يحرّم قتله وأكله وقد يقتل ويؤكل ولا يكون هذا السلوك عندئذ سلوكا حرّا عفويّا بل مقيّدا بشروط. ولا يعني السماح بأكله في الطقوس أنّه حلال في الحياة اليوميّة [459].

وتجدر الإشارة إلى أنّ عبادة عشتارت في المدن الكنعانيّة الوسطى والجنوبيّة هي نفسها التي نجدها عند الانباط والتدمريين عابدي اللآت[460] التي كانت آلهة ثقيف، بَنَى لها أهل الطائف معبدا [461].

ولمّا كانت اللات شبيهة عشتارت، وكان الخنزير رمزا من رموز الآلهة الأم. فهل يعني ذلك أنّ عابدي اللات من العرب كانوا يمتنعون عن أكل الخنزير قبل الإسلام امتناع الكنعانيين والعبرانيين القدامى الذين قدّسوا الآلهة الكنعانيّة ؟ وإذا كان العبرانيون قدّسوا عشتروت وتموزا [462] فهل يعني ذلك أن تحريمهم للخنزير هو من قبيل الامتناع عن

459) انظر : E. Durkleim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, pp. 237-238, 240-241, 390.

460) وقد ورد ذكر عشتارت في التوراة تحت إسم عشتروت. انظر فراس السوّاح. لغز عشتار، ص 55.

461) انظر : ابن الكلبي، ك. الأصنام، ص 31 ؛ ابن هشام. السيرة النبويّة، I، ص 85 ؛ جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، IV، ص 145.

462) انظر تقديس العبرانيين للآلهة الكنعانية في فرح الله صالح ديب. حول أطروحات كمال الصليبي، ص ص 54، 55، 58، 59.

المقدّس ؟ [463] أم هل يعود هذا التحريم إلى التأثّر بالرمز الظلاميّ الجحيميّ، والحال أنّ اليهوديّة ديانة توحيدية تنتصر فيها الصور النورانيّة على الظلاميّة التي تقترن بالشيطان ؟

مهما يكن الموقف من الخنزير، أكان موقف تقديس يرفع هذا الحيوان إلى مرتبة الاله أم كان موقف الكره والمقت ينزل به إلى مرتبة الشيطان فإنّه واحد يولّد التحريم. إلاّ أنّ فرايزر يرى أنّ أحد الموقفين يطغى على الآخر[464] فحين قتل حورس اله الموت والجحيم أعلن رع إله الشمس أنّ الخنزير شيطان بغيض مقيت[465] وطغى رمزه الظلاميّ في الكتاب المقدّس حتّى أنّ المسيحيّة، رغم تحليلها له، حافظت على هذا الرمز وجعلته مستقرّا للشيطان ومسكنا [466] ووحشا تمسخ فيه الأرواح النجسة[467]. ونفس المسخ نجده في القرآن عقابا إلاهيّا [468].

وقد شرح الجاحظ في حيوانه هذا المسخ قائلا : «إنّما وجدنا اللّه تعالى قد مسخ عبادا من عباده في صور الخنزير دون بقيّة الأجناس فعلمناه أنّه لم يفعل ذلك إلاّ لأمور اجتمعت في الخنزير فكان المسخ على

---

463) انظر موقف اليهود المتناقض من الخنزير في J. G. Frazer, *Le rameau d'or*, III, p. 213.

464) انظر. م. ن. III. ص 216.

465) انظر. م. ن. ص ن.

466) انظر ذلك في : P.P. Miquel, *Dictionnaire symbolique des animaux*, p. 225.

467) انظر مرقس 5: 9 - 20؛ لوقا 8: 30 - 39؛ نجد في الأساطير اليونانية أصحاب أوليس (Ulysse) يعاقبون فيتحوّلون إلى خنازير كريهة قبيحة. أنظر ذلك في: B. Sergent, "*Le porc indo-européen d'Ouest en Est*", in *Mythologies du porc*, p. 24.

468) المائدة 5 / 60.

صورته أبلغ من التنكيل»[469]. ويهمّنا في هذا الشاهد تعليل الجاحظ للمسخ في الخنزير باجتماع أمور لعلّها تكشّفت لتبعث على تنجيس المسلمين له وتأثير تحريمه فيهم.

فسّر محمّد حسين بنخيرة تحريم الإسلام للخنزير، بعد نقده لبعض التعليلات غير المقنعة[470]، بأنّه يرمز إلى مجموعة تختلف عن المسلمين. فما يميّز الخنزير في رأيه أنّه حيوان أهليّ تربّيه شعوب مجاورة للمسلمين، والحيوان الداجن الأهليّ يكون مرآة تعكس المجموعة التي تربّيه. فيرمز الخنزير إلى النصرانيّة والجمل إلى الإسلام وحياة العرب البدو. وهكذا يكون الدافع إلى تحريم الخنزير الرغبة في الاختلاف عن الآخرين والتجذّر في هويّة مميّزة[471]. ويستجيب هذا الرأي لإشكالية المقال التي طرحها صاحبها، وإذا كانت إشكالية فهم المحرّمات على أساس العلاقة بينها وبين المغايرة والاجتماعيّة، مغرية، وكان الرأي في الخنزير منسجما انسجاما منهجيّا مع كلّ مفاصل المقال ومعبّرا عن التفكير في المحرّمات تفكيرا ينهل من العلوم الإنسانية، فإنّنا لا نوافق الكاتب على إغفال العوامل الأخرى التي قد يكون لها دورها في تحديد الموقف من الخنزير، تلك التي شكّلت رمزه المتناقض. فالأساطير الشرقيّة مدّتنا بصورة تكاد تكون نمطية متكرّرة لحيوان ظلاميّ شيطانيّ هو رمز من رموز الآلهة القمريّة. ولا يمكننا كذلك أن ننكر أنّ العقل الإنسانيّ تصنيفيّ وأنّ عدم القدرة على

---

469) الجاحظ، الحيوان، IV، ص 97.

470) M. H. Benkheira, "Alimentation, altérité et socialité. Remarques sur les tabous alimentaires coraniques" in *Archives Européennes de sociologie*, vol XXXVIII, N°2, pp 272-273.

471) "On peut dire que si le porc est prohibé par l'Islam ce n'est pas en raison de la force spirituelle qu'il recèle, ni parce qu'il constitue une aberration taxinomique, mais parce qu'il est l'animal domestique des autres", *ibid*, p. 276.

وضع حيوان ما داخل صنف أو مقولة في فترة من فترات تاريخ مجموعة لها مقاييسها التصنيفيّة، عامل من العوامل المؤدّية إلى تقديسه أو تدنيسه[472]. فالخنزير حيوان يشترك بين السبعيّة والبهيميّة[473] فيكون أهليّا أليفا ووحشيّا غريبا ويكون مصدر عيش ورزق ويكون هادما للعيش قاضيا على الرزق ويكون عنصر حياة ويكون عنصر موت[474]؛ إنّه حيوان هجين خارج على النظام مقترن بالفوضى ينتمي إلى فضاء لا يسيطر عليه الإنسان فيقلقه ويحيّره حتّى إنّه يخشاه ويرهبه فيرفضه وينجّسه[475].

وإذا كان الخنزير يحيل الإنسان على الآخر المغاير يُمْسَخُ فيه ويشوّه تشويها يغيّبه، فإنّ أصله يبقى عالقا في المتخيّل المحافظ على إنسان كان الخنزير قبل أن يعاقب. ولا يدلّ المسخ على اختلاف بين الحيوان

472) ينجّس الشيء الذي لا يرتّب داخل صنف من الأصناف أو الشيء الذي يكون خلطا. انظر: R. Cailllois, "Le pur et l'impur" in *Histoire générale des religions*, I, p. 22; J. Cazeneuve, *Les rites et la condition humaine*, pp. 61-62.

473) يصف الدميري الخنزير الوصف التالي: «هو يشترك بين البهيميّة والسبعيّة فالذي فيه من السبع الناب وأكل الجيف والذي فيه من البهيميّة الظلف وأكل العشب والعلف». حياة الحيوان، I، ص385.

474) لا يهدّد الخزير البرّي الإنسان في زرعه وقطعانه فحسب بل يهدّده في ذاته. فالجاحظ يقول: «إذا اجتمعوا للخنازير بالسلاح والأدوات التي تقتل بها فربّما قتل الرجل منهم أو عقره العقر الذي لا يندمل لأنّه لا يضرب بنابه شيئا إلاّ قطعه كائنا ما كان». الحيوان، IV، ص 49.

475) توجد في الثقافات الرعويّة نزعة إلى اعتبار الحيوان الذي يهدّد الإنسان في عيشه نجسا. انظر: P. Borgeaud, "L'animal comme opérateur symbolique" in *L'animal et le Dieu dans le Proche Orient Ancien*, p. 140. كما أنّ الحيوان الغريب المستهجن الخارق القوانين الطبيعية التي لاحظها الإنسان البدائي واعتبرها ظواهر وصنّفها مقولات لا تمتزج عناصرها وتختلط، يقلق ويكون رمزا من رموز النجاسة. انظر: J. Cazeneuve, *Les rites et la condition humaine*, pp. 58-62.

والإنسان بقدر ما يحيل على تماثل وتشابه. فالحيوان نظير الإنسان وذاته المغايرة[476]. وليس الشبه بين الخنزير والإنسان في النفس الحيّة والدم واللّحم والجلد والعظم فحسب[477]. بل يحيل الخنزير الإنسان على غرائزه فيكشف له ما هو بهيميّ فيه. ما هو من قبيل الطبيعة المتوحّشة التي يجنح إلى النأي عنها وما هو تدفّق للهو يسعى إلى الضغط عليه وكبته[478]. وليس غريبا أن ينزعج الإنسان ممّا يحيله على نفسه. يخشى أكله كما يخشى أكل لحوم البشر[479]. وما يراه نظيرا في المرآة يحاكي أفعاله وأخلاقه ويحيله على عنفه هو ذاك الذي يمنعه ويقصيه[480]. وما يراه قذرا نتنا كريها قبيحا مزعجا آكلا العذرة والجيف متمرّغا في الغائط ملتهما خناصيصه يرفضه وينجّسه[481] جانحا إلى كون متناسق لا فوضى فيه وعالم جميل بلا ظلام ولاجحيم وثقافة بلا عنف.

واصل الإسلام تحريم الساميين للخنزير[482]. ولا يكشف هذاالتحريم عن هويّة إسلاميّة تقابل هويّة نصرانيّة يقبل أصحابها على تربية الخنزير وأكله. بل يجذّر هذا التحريم الدين الجديد في ماض ساميّ

476) E. Durkheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, pp. 287-288.

477) بيّن الجاحظ أنّه ليس للخنزير جلد إلاّ بقطع ما ظهر منه بما تحته وهو في ذلك مثل الإنسان وذكر أنّ عظم الإنسان لا يقبل إلاّ عظم الخنزير لا يلتحم إلاّ به. انظر الحيوان. IV. ص ص 76. 95.

478) انظر صفات الخنزير في: M. Douglas, *De la souillure*, p. 50 J. Thomas, "*La truie blanche...*" *in Mythologie du porc*, p. 50; Ph Walther, "Le porc animal mythique", *ibid*, p. 7.

479) انظر: D. P. Miquel, *Dictionnaire symbolique des animaux*, p. 226.

480) انظر ما جاء في علاقة الخطر بالمحاكاة (mimesis) في: R. Girard, *Des choses cachées depuis la fondation du monde*, pp. 19-20,23,28,30

481) انظر ما جاء في الجاحظ. الحيوان. IV. ص ص 40. 49. 50. J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, p. 203; Ph. Walter, "Le porc un animal mythique",in *Mythologie du porc*, p. 7.

482) R. Smith, *Lectures on the Religion of the Semites*, p. 218.

ويبيّن أنّ الإسلام، في محرّماته لم يقطع مع معتقدات الشرق الأدنى القديم ومع اليهوديّة، بل حافظ على أبنية ذهنيّة سائدة. ولعلّ ما يفسّر امتثال المسلمين في الشرق الأدنى وحوض البحر المتوسّط لهذا الحظر الامتثال كلّه يعود في الآن نفسه إلى التحريم الصريح المكرّر في القرآن وإلى استعداد الشعوب التي اعتنقت الإسلام لحظر عرفته. ففي أفريكا (Africa) مثلا لم يكن البونيون يأكلون الخنزير، فقد دخلت نجاسته مع الفينيقيين إلى هذه البلاد، ورسخ تحريمه. ورغم تقديمه قربانا في شعيرة ديميتير وكوري (Coré) التي دخلت أفريكا في أوائل القرن الرابع قبل الميلاد. ورغم خفوت حظر الخنزير في العهد الروماني، فإنّ المسلمين الذين فتحوا إفريقيّة وجدوا بلادا منزلة الخنزير فيها منزلة حيوان ذي رمز ثنائيّ. الموقف التاريخيّ منه متعدّد والأبنية الذهنيّة مستعدّة للتحريم لا تستغربه[483]. ولم نجد فيما اطلعنا عليه أنّ سكّان الغرب الإسلامي تجاوزوا حظر الخنزير إلاّ ما جاء عن ديانة غمارة. فقد سمح حاميم بأكل أنثى الخنزير[484] ولسنا ندري إن كان هذا السلوك خرقا لحظر إسلامي أو طقسا من الطقوس السحريّة[485].

---

483) انظر : J. N. Ferrié, art "cochon", *in Encyclopédie Berbère*, XIII, 1994, pp. 2028-2030; T Lewicki, "Survivances chez les berbères médiévaux d'ère musulmane de cultes anciens et de croyances païennes", in *Folio Orientalia*, 8-9, 1966-67, p. 33. ويمكن أن نذكر أنّ سكّان إيران لم يكونوا يقبلون على الخنزير إقبالا فقد ذكر هيرودت أنّ أهل هذه البلاد كانوا يرفضونه وأنّ وجوده بها تراجع عمّا كان عليه في العهود القديمة. ولم يكن هذا الحيوان في الهند مادّة قربانيّة ولم تكن له أيّ وظيفة أسطورية. ولعلّ التأثير السامي كان واضحا في العالم الهند وأوروبي الشرقي. انظر : B. Sergent, "Le porc indo-européen d'Ouest en Est" in *Mythologies du porc*, pp. 32-35, 39.

484) A. Bel, *La religion musulmane en Berbérie*, I, p. 181; T Lewicki, "Survivances chez les berbères médiévaux d'ère musulmane de cultes anciens et de croyances païennes", in *Folio orientalia*, 8-9, 1966-67, p. 35.

485) ذكر ابن خلدون في تاريخه تفشّي السحر في غمارة، VI، ص 288.

2 - 2 - الدم والميتة

واصل القرآن تحريم التوراة للدم[486]، ففيه النفس وهو الحياة. الله سيّدها الأوحد وهو سيّد الدم[487] الذي يعتبر سرّا من أسراره. وقد ترتّب عن هذا المعتقد تحريم أكل الدم ولحم الحيوان الذي لا يراق دمه طقسيّا [488]. ونتج عنه استعمال هذا السائل في الطقوس احتفاء بقداسته وتعبيرا عن الايمان والانتماء إلى شعب الله المختار والولاء التامّ للربّ. يرشّ الدم على المذبح والشعب وعلى قائمتي الباب وعتبته العليا حتّى يحفظ من الشرّ [489]، وكان الدم قطب العبادة اليهوديّة التي تعبّر عنها شتّى الذبائح والقرابين[490]. وليس الدم المراق هو المحرّم وحده بل يحظر ما بقي عالقا باللحم الذي يطهّر بالماء والملح[491].

486) البقرة 2 / 173 ؛ المائدة 5 / 3 ؛ الأنعام 6 / 145 ؛ النحل 16 / 115.

487) لاويين 17: 11 + 14 ؛ تثنية 12 : 23.

488) تثنية 12 : 16. 15 : 23.

489) خروج 12 : 7. 13. 22 - 23 ؛ 24: 3 - 8 ؛ لاويين 1 "5 a11 ؛ *Le guide du Talmud*, pp. 148, 170, 172, 194.

490) انظر : *Dictionnaire de la Bible*, art "Sang", V, pp.1450-1451; R. Dussaud, *les origines cananéennes du sacrifice israélite*; *Le guide du Talmud*, pp. 146, 150, 222...

491) لا يوجد تحريم الدم الباقي في اللحم بعد ذبح الحيوان محرّما في التوراة بل حرّمه التقليد اليهودي واشترط تطهيره بالملح والماء قبل الطبخ. *Le guide du Talmud*, pp. 162, 196.

ليس الدم رمز الحياة في التوراة فحسب بل هو أنموذجها الأوليّ، ومنه خلق الإنسان في الأساطير البابليّة والأكاديّة[492]. وإليه يرمز الخروف الذي يرشّ دمه على المعبد في ربيع كلّ عام[493]. والدم هو ما شربت أرض سومر عندما تلوّت وصرخت لتصنع وليدها وحاضت[494]. ومن قربان الكائن الأصلي ظهر الإنسان في الهند وإيران[495]. يعود جسده إلى الطين ودمه إلى الماء، في الأوبانيشاد، حين يلقى في النار ليولد من جديد[496]. وليس غريبا أن يلتصق رمز الدم بالماء. فكلّ منهما أصل العالم. وفي أساطير اليونان أسّس القربان منزلة الإنسان؛ أو لم ينشر بروميثوس (Prométhée) الدم على الأرض ويسرق النار فعلّم البشر الطبخ المقدّس الذي لا يكون دون إراقة الدماء وسكبها على المذبح[497]. ومن دم أورانوس (Ouranos) المتساقط على الأرض - الجسد كانت المرأة دما ينبض بالحياة. وكان اقتران الأرض بالسماء[498]. فالدم عنصر من العناصر الأساسيّة في الكوزموغرافيا الشرقيّة

---

492) .وليذبح الآلهة إلاها من بينهم إذ لا بدّ للطين من روح. جسد الأرض يكون من الابسو، نفسه. روح. [illegible] تكن من إله، .ليذبح كنجو، لتكن دماؤه سببا في ظهور المخلوق الذي يحمل عنّا العناء.. المخلوقالذي سيحمل المعول والسلّة إلى الأبد، خزعل الماجدي، إنجيل بابل. ص ص 108 - 109. وانظر:

G. M Leibovici, "La naissance du monde selon Akkad" in *La naissance du monde*, p. 129.

493) E. J. Bellinger, *Encyclopédie des religions*, p. 67.

494) خزعل الماجدي. إنجيل سومر. ص ص 38 - 39.

495) A. M. Esnoul, "La naissance du monde dans l'Inde" in *La naissance du monde*, pp. 335-338; M. Molé, "La naissance du monde dans l'Iran préislamique", *ibid*, p. 301; J. P. Roux, *Le sang, Mythes, symboles et réalités*, p. 10.

496) G. J. Bellinger, *Encyclopédie des religions*; p. 123.

497) A. Testart, *Des mythes et des croyances*, p. 338, J. P. Vernant, *Mythe et société en Grèce ancienne*, pp. 181-182.

498) A. Testart, *Des mythes et des croyances*, p. 339

والمتوسّطيّة يعبّر عن العلاقة بين الإلاهيّ والإنسانيّ، ويبني الروابط بين البشر، ويشيّد الصلة بين الجنسين[499]. في كلّ الثقافات يؤدّي الدم دورا أساسيّا لأنّه يتّصل بمصدر الحياة والموت[500]. إنّه نجس وطاهر، دنيوي ومقدّس، ضار ونافع، مخيف ومؤنس، لا يقدر الإنسان على تجاوز ثنائيته الضديّة الأساسيّة ورموزه المتعدّدة والشعور بالقلق والخوف حينا والهدوء والألفة عند إراقته وتدفّقه أحيانا [501]. لذلك لا تخلو ثقافة من تابو الدم ومن طقوس تنظّمه. فهو سلطة سحريّة خارقة تهفو إليه الكائنات الشيطانيّة ولا تهدأ إلاّ عندما يراق، ولا تطرد إلاّ عندما يسكب. وهو دم القرابين تحيي الأرض وتبعث على الوجود وتيسّر العيش وترضي الآلهة، يرمز ما يتدفّق منها إلى الولادة والتجدّد والتواصل وإلى القوّة الصوفيّة الإلهيّة المطلوبة المعبودة، حتّى أنّ الإنسان في بعض الشعائر يشرب منه لينتشي ويتحمّس ويشيد بالحياة ويرتفع عن منزلته. ففي شعيرة ميثرا (Mithra) وسيبيل (Cybèle) تسكب دم الذبائح على الحاضرين حتّى ينهلوا من قوّتها الحيويّة المقدّسة[502].

إنّ الموقف من الدم قديم قدم الإنسان الباحث عن قوته مصطادا الحيوانات، يرى دماءها تتدفّق من جروحها فتحيله على الآلام والعنف

---

499) م. ن. ص 345.

500) J. P. Roux, *Le sang, Mythes, symboles et réalités*, p. 10.

501) م. ن. ص. ن.

502) انظر: J. Chevalier. A. et Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 843-844; *Encyclopédie des symboles*, pp. 603-604; N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, pp. 349-350; J. de la Rôcheterie, *La symbologie des rêves, Le corps humain*, pp. 182-185; J. P. Vernant, *Mythe et société en Grèce ancienne*, p. 142.

والموت، وتترك في مخيّلته صور دمائه وجروحه وافتراس السباع له وفتك الضواري[503].

ولئن أحال الدم على العنف فقد كان هذا أمرا حتميّا لاحياة دونه، ولا قوت دون القتل، كما أنّه لا ولادة ولا استمرار للحياة دون حيض وألم واحتضار طبيعيّ أساسيّ للوجود. وإذا كانت المجتمعات البدائيّة تضغط على انفعالها في بحثها عن قوتها ضابطة طرق قتل الحيوان، خاضعة في ذلك لطقوس تراقب الموت وتزيل الإحساس بالخطر فإنّ الدم المتدفّق من الجسد حيضا أو دم نفاس أورعافا هو سائل لا يفهم مأتاه، خطير يحيل جريانه نزيفا على الموت العنيف. ينجّس هذا الدم ويضغط عليه في حال المرض ضغطا سحريّا وينظّم في حال الحيض والنفاس تنظيما اجتماعيّا يقوم على ثنائية النجس والطاهر والحرام والحلال[504]، وهي نفس الثنائيّة التي تحدّد الغذاء الحيوانيّ. ففي ثقافات كثيرة تبدو المقارنة واضحة بين الدم الأنثويّ والدم المتدفّق من الحيوان الذبيح، يرمز كلاهما إلى الطبيعة وعنفها الذي لا يردّ إلاّ بتدجينه وإخضاع كلّ من المرأة والحيوان لطقوس تجعل العلاقة الجنسية والأكل ممكنين[505].

---

503) " L. Lévi-Makarius, *Le sacré et la violation des interdits*, pp.20-25 تقول الكاتبة في تفسير تابو الدم

Les interdits ne se constituent pas grâce à quelque finalisme providentiel. Le contenu émotif dont ils sont chargés provient d'expériences quotidiennes et fournit leur motivation à des comportements qui répondent aux exigences de la vie sociale", p. 23.

504) م. ن. ص. ن

505) انظر العلاقة بين المرأة والحيوان وطقوس الجنس والزواج وطقس القرابين الغذائيّة في :

M. Detienne, "*Violentes "eugénies"*, in *La cuisine du sacrifice*, p. 213; R. Girard, *La violence et le sacré*, pp. 55-56; A. Testart, *Des mythes et des croyances*, pp. 47-56, J. P. Vernant, *Mythe et société en Grèce ancienne*, p. 142.

إنّ الدم قوّة يتجلّى فيها المقدّس. يكون الموقف منها موقف الخوف والرهبة والانجذاب والاحترام، وهو نفس الموقف الذي يكون تجاه أيّ سرّ من الأسرار المنضوية على الحياة والموت[506]. ولمّا كان الدم كذلك فهو يجعل الإنسان موزّعا بين تقديسه واستعماله في العبادة والسحر وطقوس التحالف، وتدنيسه والامتناع عن أكله ومحو آثاره والتطهّر منه ولا يتناقض التقديس والتدنيس في هذه الحال فهما حدّان لشيء واحد هو المقدّس وقوّته هي قوّة المانا (Mana) [507].

والدم عند العرب كما هو عند العبرانيين، مقرّ النفس ورمزها يقدّمونه إلى آلهتهم قربانا فيسيل فوق مذابحهم يلطّخها وينضح على البيت أو الصنم تعظيما وتمسح به الكعبة تقديسا[508]. وما من طقس عبور وما من حلّ في المكان وضرب خيمة وضيافة دون ذبائح[509] ترافق الإنسان وتسكّن دماؤها قلق الوجود وتدفع الموت وتطرد قوى الشرّ وتوطّد العصبة وتجدّدها. وما من توكيد للأيمان في المعاهدات والأحلاف دون ذبائح تنحر وتخلط دماؤها في مجرى واحد تغمس الأقدام فيها

---

506) انظر : الموقف من Numineux في: J. Cazeneuve, *Les rites de la condition humaine*, p. 58; *Sociologie du rite*, pp. 34, 65; M. Eliade, *Mythes, rêves et mystères*, pp. 155-156.

ويعود استعمال هذا المفهوم إلى رودولف أوتّو (Rudolf Otto) انظر Numen في: *Les notions philosophiques*, pp. 1775-1776; *Les œuvres philosophiques*, II, p. 2713.

507) L. Lévi-Makarius, *Le sacré et la violation des interdits*, pp. 313-314.

508) جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص ص 139، 192، 202، 421، 422.

509) انظر ولائم العرب في محمود شكري الألوسي، بلوغ الأرب، ص ص 385 - 387.

وتلحس دماء الأذرع المتصافحة مقدّسة العهد[510]، وما من قتيل تُخلّص نفسه دون ثأر يطلب. وكما كان الدم مقدّسا كان أذى لا تساكن من تدفق من فرجها ولا تؤاكل في إناء ولا تشارب ولا تجامع حتّى تطهر من النجاسة [511] ورغم نجاسة دم الحيض فهو يخشى لأنّ فعله فعل السحر يطرد الشرور[512].

لم يكن العرب يأكلون الدم في حياتهم اليوميّة ولا يقبلون عليه إلاّ عندما يهدّدهم العطش يفصدون عروق النوق يشربون دماءها [513] وينحرون الابل متلقّين .ألبانها بالجفان كيلا يضيع من دمائها شيء. فإذا برد الدم ضربوه بأيديهم وجدحوه بالعيدان جدحا حتّى ينقطع فيعتزل ماؤه من ثفله كما يخلّص الزبد بالمخض والجبن بالإنفحة فيتصافنون ذلك الماء ويتبلّغون به حتّى يخرجوا من المفازة، [514] وهم لا يفعلون ذلك إلاّ إذا .بلغ العطش منهم المجهود»[515]. وذكر الفخر الرازي في تفسيره أنّ العرب .كانوا يملؤون المعي من الدم ويشوونه ويطعمونه الضيف»[516]. إلاّ أنّ هذه الملاحظة تبقى عامّة لا تفي بالأطر الماديّة والذّهنية التي يتنزّل فيها هذا السلوك.

---

510) انظر طقوس المعاهدات والأحلاف في: حسن ظاظا .المجتمع العربي قبل الإسلام من خلال اللّغة. الجزيرة العربيّة قبل الإسلام. II. ص 190.

511) الطبري. جامع البيان في تأويل القرآن. II. ص 394.

512) J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, p. 174.

513) G. Ryckmans, *Les religions arabes préislamiques*, p. 12. ذكر الجاحظ أنّ العرب تأكل دم الفصد وتفضّل طعمه وتخبر عمّا كان يورث من القوّة. ولسنا ندري إذا كان هذا السلوك عندما تنهار قواها من العطش أو كان طقسا سحريّا. الحيوان. IV. ص 96.

514) الجاحظ. البخلاء. ص 216.

515) م. ن. ص. ن.

516) فخر الدين الرازي. مفاتيح الغيب. XI. ص 105.

لم يصلنا شيء كثير عن حياة العرب اليوميّة وطقوس الذبح والنحر عندهم والمحرّمات الغذائية وعاداتهم في الأكل حتّى نحدّد كلّ مواقفهم من الدم وشتّى استعمالهم له، وحتّى نعرف ما كانوا يحرّمون منه وما كانوا يحلّون. ولا يعني تحريم القرآن للدم أنّ العرب كانوا يأكلونه، إذ يصعب في ثقافة تقدّس الدم وتحتفي بالقرابين والذبائح ألاّ تنجّس أكل المقدّس الذي صبغ الأنصاب والغباغب حمرة لشدّة ما نحر عليها من الابل وملأ الجباجب والآبار[517]. فالدم في هذه الثقافة هو من نصيب المقدّس واللحوم من نصيب الدنيويّ. ولا تختلف هذه الثقافة عن ثقافات ساميّة أخرى وعن الثقافة اليونانيّة.

حرّم القرآن في سورة الأنعام الدم المسفوح[518] وفي سورة البقرة الدم مطلقا [519] وحرّم قوم المسفوح الجاري وحده محتجّين بـقل لاَ أَجِدُ فِيمَا أُوحِيَ إليَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إلاَّ أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ به»[520]. وقد ردّ البعض هذا التعليل ودليلهم أنّ تحريم المسفوح كان بمكّة سابقا لتحريم الدم عموما بالمدينة، لذلك ذهبوا إلى أنّ «من لم يحرّم إلاّ المسفوح وحده فقد أحلّ ما حرّم الله تعالى في الآية الأخرى ومن حرّم الدم جملة فقد أخذ بالآيتين جميعا»[521]. وأجمع العلماء على أنّ الدم حرام نجس لا يؤكل ولا

517) انظر ما جاء في الغبغب والنصب والجبّ في: جوّاد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص ص 422 - 423.

518) الأنعام 6 / 145.

519) البقرة 2 / 173.

520) الأنعام 6 / 145.

521) ابن حزم، المحلّى، VII، ص 389.

ينتفع بـه، وحملوا المطلق على المقيّد. واختلفوا في تخصيص العموم في الكبد والطحال[522]. إلاّ أنّ أغلب الجمهور على إباحتهما لحديث جاء فيه تحليل دميّن تأولّهما العلماء الكبد والطحال[523].

إنّ الدم الذي يجري في عروق الحيوان طاهر طهارة الحياة مقدّس قداستها. يريقه المسلم نفسا تعود إلى مانحها متوسّلا طقوسا تنهل من المقدّس. والدم المسفوح المفارق الجسد يبرد برد الموت ويجمد جمادها، فينجس نجاستها. ويطهّر بالماء تطهير الجثّة أو يغطّى بالتراب ويوارى مواراتها [524]. فلا يحلّ في الإسلام حيوان بريّ ذو دم ليس بمحرّم ولا منفوذ المقاتل ولا ميئوس منه بوقد أو نطح أو تردّ أو افتراس سبع أو مرض دون ذكاة. دون سفح دم كان في الحيوان علامة حياة. والإسلام في تحريم الدم واشتراط الذكاة لطهارة اللحم لا يختلف عن اليهوديّة وعمّا ساد في جلّ الكنائس الشرقيّة التي حافظت على حظر الدم والميتة رغم إلغاء المسيحيّة لهما [525]. ممّا يؤكّد أنّ الامتناع عن الدم من النماذج الشرقيّة، وأنّ أكله في بعض الحالات كان طقسيّا أو في حال الضرورة.

---

522) ابن العربي. أحكام القرآن. I. ص ص 53 - 54؛ II. ص 765. انظر كذلك القرطبي. الجامع لأحكام القرآن. II. ص ص 123 - 124.

523) الجصّاص. أحكام القرآن. I. ص ص 296 - 296. تحرّم الشيعة الطحال. الطبرسي. مستدرك الوسائل. XVI. ص 197.

524) J. P. Vernant, *Mythe et société en Grèce ancienne*, pp. 130-131.

525) انظر: F. Sigaut "Le monothéisme et les animaux" in *Les bêtes et les hommes*, pp. 271-273.

حرّم القرآن الميتة [526] وجاء في تفسيرها أنّها «كلّ ماله نفس سائلة من دواب البرّ وطيره ممّا أباح الله اكله أهليّها ووحشيّها فارقتها روحها بغير تذكية» [527] أو «هي التي تموت حتف أنفها من غير تذكية وسواء كانت منخنقة أو موقوذة أو متردّية أو نطيحة أو ما عدا عليها السبع» [528] أو هي اسم حيوان الميّت عند المذكّيّ وقد يكون ميتة بأن يموت حتف أنفه من غير سبب لآدميّ فيه وقد يكون لسبب فعل آدمي إذا لم يكن فعله على وجه الذكاة المبيحة له[529].

وإذا انطلقنا من التفسير تحديدا للميتة وجدناها جثّة حيوان مات حتف أنفه دون ذكاة أو مات «لفعل آدميّ فيه، إذا لم يكن فعله فيها على وجه الذكاة المبيحة له «يعني إذا لم تكن ذكاته مطهّرة حلالا تبيح أكله. فما الذكاة ؟ فسّرها القرطبي تفسيرا لغويّا، فأصلها التمام، وذكّى الحيوان أدركت ذكاته على التمام، وذكّى الذبيحة طيّب رائحتها وطهّرها من النجاسة إذا أسيل دمها. وهي في الشرع «إنهار الدم وفري الأوداج في المذبوح والنحر في المنحور والعقر في غير المقدور» [530] فالذكاة إذن

---

526) حُرِّمَت عَلَيْكُم المَيْتَةُ والدَّمُ ولَحْم الخِنْزِير وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللّه به والمُنْخَنِقَةُ والمَوْقُوذَةُ والمتَرَدِّيَةُ والنَطِيحَةُ وَمَا أكَلَ السَّبُعُ إلاّ مَا ذكّيتم وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُصُبِ وَأنْ تَسْتَسْقِمُوا بالأزْلاَمِ ذَٰلِكُمْ فِسْقٌ. المائدة 5 / 3 . انظر كذلك البقرة 2 / 173؛ الأنعام 6 / 145؛ النحل 16 / 115.

527) الطبري، جامع البيان، IV، ص 406.

528) ابن كثير، تفسير القرآن، I، ص 194؛ والمنخنقة هي التي تموت خنقا في وثاقها أو في موضع أدخلت رأسها ولم تقدر على التّخلص منه فتحبس نفسها، والموقوذة التي تضرب بعصا أو حجر أو غير ذلك، والنطيحة التي تموت من نطاحها. فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، XI، ص ص 104 - 105، الطبري، جامع البيان، IV، ص ص 408 - 410.

529) الجصّاص، أحكام القرآن، I، ص 132.

530) القرطبي، الجامع لاحكام القرآن، VI، ص 53.

عنصر أساسي في تحديد الميتة لذلك اعتبرت المتردّية والنطيحة والمنخنقة والموقوذة وأكيلة السبع أنواعا من الميتة، تدرك بالذكاة قبل أن تلقى حتفها. كما اعتبر الفقهاء الذبائح والقرابين التي لا تستجيب في حكم ذكاتها للشرع ميتة والصيد الذي لا يكون طقسيّا ميتة أيضا.

وقد تساءل محمّد حسين بنخيرة عن مفهوم الميتة [531] ووافق بوسكي (Bousquet) [532] في تعريفها «بالضحيّة اللاطقسيّة» (victime non rituelle) ناقدا شلحد الذي قرن بين الدم والقربان [533] واعتبر عدم نزفه محدّدا للميتة [534].

إنّ العودة إلى كتاب "Le sacrifice chez les arabes" ، وإلى الصفحة التي أحال عليها بنخيرة منه تبيّن لنا أنّ شلحد لم يعرّف الميتة مطلقا، وأنّه لم يطرح هذه المسألة طرحا فقهيّا كما الأمر في مقال م. ح بنخيرة الذي بحث في مفهوم للميتة أوسع من المفهوم القرآني. فقد اكتفى شلحد بالتعرّض لها في إطار حديثه عن الذبائح والقرابين الدمويّة وطقوس الذكاة التي يحتلّ فيها الدم أهمّية بالغة ويكون الإدماء (saignée) شرطا

---

(531) M. H. Benkheira, "Chairs illicites en Islam. Essai d'interprétation anthropologique de la notion de mayta" in *Studia Islamica*, 84, 1996, pp. 5-33.

(532) G.H. Bousquet, "La pureté Rituelle en Islam" in *Revue d'Histoire des Religions*, CXXXVIII,1950, 53-71

(533) - J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, p. 137.

(534) M. H. Benkheira, "Chairs illicites en Islam, in "*Studia Islamica*, 84, 1996, p. 19:

Il s'avère à l'examen des textes que la finalité du rituel n'est pas principalement l'éffusion de sang. D'ailleurs l'effusion de sang n'est pas en tant que telle une condition de la mise à mort. Deuxièmement, les victimes des non scripturaires ne sont pas licites, ainsi que nous l'avons indiqué précédemment, qu'il y ait éffusion de sang ou non. Troisièmement, il n'est nécessaire ni d'immoler poissons, ni de les saigner et cela quel que soit leur taille. Il ressort donc que même si la question du sang ne peut être négligée, on ne doit pas pourtant exagérer son importance"

أساسيا وتكون طريقته محلّة للحيوان أو محرّمة له إذ الإخلال في الذبح يؤدّي إلى اعتبار الذبيحة ميتة [535].

إنّ ما دعا شلحد إلى الربط بين الميتة وانحباس الدم أنّ ذكاة القرابين والذبائح دمويّة. وسواء أكانت ذكاة الحيوان دمويّة أم لا فقد بقيت في المتخيّل مرتبطة بالإدماء. إنّ كلاّ من الذبح والنحر منزفان للدم. أمّا العقر فجرح وهو سواء أكان بآلة أم جارح فهو في الغالب مدم. وإن إدماء قليلا. فكثيرا ما كان عند العرب مرحلة من مراحل الذكاة [536] كما أنّ الصيد الذي لا تنفذ مقاتله عقرا، يذكّى ذكاة دمويّة [537].

بقي الإدماء حاكما لتصوّر طهارة الدوابّ والطيور. وانحباس الدم باعثا على نجاستها، ورسخّت صور الذبائح والقرابين الدمويّة السابقة للإسلام في ذاكرة المسلم تحيله على النزيف الدمويّ المطّهر. وقد ربط المفسّرون علاقة بين الميتة والدم وجعلوا العلّة في تحريم الحيوان انحباس دمه في عروقه وتعفّنه وفساده[538]. ونرى انحباس الدم العنصر المهيكل لتعليل تحريم كلّ من المنخنقة والموقوذة والمتردّية والنطيحة[539]. كما أنّ المفسّرين فهموا تحريم هذه الحيوانات باعتباره قطيعة مع الماضي وإلغاء لسلوك غذائيّ جاهليّ. فقد ذكروا أنّ أهل الجاهليّة كانوا يخنقون الشاة

535) J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, pp 173-174.

536) عقر البعير قطع قوائمه قبل نحره وعقر الناقة والشاة ضرب قوائمها حتّى تسقط فتنحر أو تذبح ونحر الإبل عقرها ثمّ نحرها. ابن منظور. لسان العرب. مادّة عقر.

537) ابن رشد، بداية المجتهد. I. ص ص 421 - 422.

538) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب. 11. ص 105.

539) المنخنقة من جنس الميتة لأنّها لمّا ماتت وما سال دمها كانت كالميّت حتف أنفه «و»الموقوذة. هي أيضا في معنى الميتة وفي معنى المنخنقة فإنّها ماتت ولم يسل دمها. «و»المتردّية... أيضا من الميتة لأنّها ماتت وما سال منها الدم» والمنطوحة داخلة في «الميتة لأنّها ماتت من غير سيلان دم». م. ن.XI. ص 105.

فإذا ماتت أكلوها ويضربون الأغنام لآلهتهم ويقتلونها فيطعمونها ويأكلون المتردّي وما جرحه السبع وأكل بعضه[540].

ولفت انتباهنا نصّ من أحكام القرطبي جاء فيه أنّ العرب قبل الاسلام كانوا يأكلون المتردّية ،ولم تكن تعتقد ميتة إلاّ ما مات بالوجع ونحوه دون سبب يعرف،[541]. وقد جاء في كتاب "المحبّر" أنّ العرب لم تكن تأكل الميتة [542]. وفي كتاب "المنمّق" أنّ من كان منها على ديانة إبراهيم لا يأكل الدم والميتة وما ذبح على الأنصاب[543]. وليست لنا نصوص تبيّن مفهوم الميتة عند العرب حتّى نقارن بينها وبين الميتة في القرآن. وما جاء في نصّ القرطبي. يحيل على أنّ العرب تعتبر الميتة ما مات حتف أنفه ولا تحسب ما هلك بسبب حادث فجئيّ ظاهر ميتة. ويستجيب ما أورده القرطبي لما ذكره المفسّرون من أكل العرب للنطيحة والموقوذة والمتردّية والمنخنقة وأكيلة السبع. وإذا سلّمنا بأكل العرب لهذه الأنواع فإنّنا نتساءل أكانت تقبل عليها في حالات الخصب أم الجدب. وهل كانت كلّ العرب على اختلاف أنماط عيشها ودياناتها ومعتقداتها تَطْعَمها أو كان أكل بعضها سلوكا يوميّا أو طقسيّا. فلا يعني ضرب الأنعام للآلهة وأكلها دينيّا مثلا أنّها تكون حلالا في الحياة اليوميّة.

تحيل الميتة على الطبيعة غير المدجّنة المتوحّشة الغامضة وعلى العنف المهدّد وما يصيب الإنسان ويعكّر صفو عيشه من نهاية وحدود. ولمّا كان فعل الأكل بانيا للإنسان. فإنّ هذا يعدل عمّا يرمز إلى الموت. يخشى

540) م. ن. XI. ص 106 ؛ الطبري. جامع البيان في تأويل القرآن. IV. ص ص 407 - 411 ؛ القرطبي. الجامع لاحكام القرآن. VI. ص ص 48 - 50.

541) م. ن. ص 49.

542) ابن حبيب. المحبّر. ص 329.

543) ابن حبيب. المنمّق. ص 153.

التهامه ويخاف عدواه. ويرهب التعفّن والفساد اللذين تبعثهما صورة الموت في نفسه. إنّ أكل الميتة هو التهام رمزيّ للنهاية وعودة إلى التوحّش وخضوع للعنف. فالموت خطر مبهم يقلق الإنسان لا يفهم كنهه. ولكن دون الموت لا تكون حياة. فمن الحبّ الجافّ الميّت يينع الثمر غذاء للبشر، ومن دم الحيوان القتيل يكون الطعام المخصب. وحتّى يخفّف المرء من حدّة قلقه يضغط على العنف ويراقبه فلا يأكل إلاّ ما يقتل، مخضعا حركته لطقوس بها يكون الصيد مختلفا عن صيد الوحوش الضواري. ويكون ذبحه ونحره للحيوان معبّرا عن كينونته الثقافيّة فلا أكل للحيوان في الثقافة الإسلاميّة، كما الأمر في كلّ الثقافات، دون طقوس تدجّن الموت، كما أنّ العبور إلى حيوات جديدة لا يكون دون طقوس تقبر الماضي وتعزل الموت الرمزيّ.

وإذا حاولنا أن ننظر إلى ما يمكن أن تحيل عليه الموقوذة والمنخنقة والمتردّية والنطيحة وما أكل السبع لوجدنا قرون النطيحة رمزا ثنائي الحدّ، فكما تكون قوّة إيجابيّة مخصبة تعبد تكون قوّة سلبية هدّامة قاتلة ظلاميّة[544]. وتبعث المتردّية على صورة الموت العنيف[545]، ويحيل السقوط من الجبل على التحوّل من عالم نورانيّ مقدّس إلى عالم أرضي ظلاميّ. عالم الموت[546]، والهبوط في البئر إلى الغرق وتنجيس المقدّس[547]. وفي كلتا الحالتين يبعث التردّي من عل على الشعور بالتقلّب والتغيّر والانحلال

---

544) انظر رمز القرون في: J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, p 73.

545) انظر مفهوم الردى في: M. Abdesselem, *Le thème de la mort dans la poésie arabe des origines à la fin du III° / IX° siècle*, p 58.

546) انظر رمز الجبل في: M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, p. 316.

547) انظر رمز البئر في: N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p 317.

وفقدان التوازن وعدم التحكّم في الأنا [548]. أمّا المنخنقة فتحمل صور ضيق الأنفاس وخمودها والعذاب والهلاك وانحباس الدم في العروق وتعفّنه في الجسد[549]. ويحيل ما أكله السبع على الالتهام (Dévoration) وهو أنموذج أولّي يرتبط بالوحوش والغيلان والسحرة، بقوى الشرّ النازلة بالإنسان إلى عالم الجحيم[550]، أمّا الموقوذة التي تضرب للآلهة بالعصا والحجارة فتبعث على الإحساس بالألم والعقاب. ولكن الحركة الطقسيّة قد تحمل إن كانت بعصا دلالة سحريّة أو تدريبيّة أو إخصابية وإن كانت بحجارة دلالة إخصابية أو معنى الرجم والضغط على قوى الشرّ [551].

تحيل هذه الرموز على توحّش الطبيعة وعنفها وفتك قوى الشرّ والظلام بالكائن وتقترن أنواع الميتة المذكورة في آية المائدة بالهلاك الفجئي والحوادث فتبعث المسلم على الموت السلبيّ الذي لا يتأهّب له ولايستعدّ. فحتّى يحلّ الحيوان لا بدّ من أن يكون حيّا وأن يتأهّب لموت طقسيّ يشرف عليه المسلم ويراقبه.

أثّر تحريم القرآن للميتة في تفكير الفقهاء الذين طرحوا بعض المسائل منها ما يتّصل بالمنخنقة والموقوذة والمتردّية والنطيحة وما أكل السبع. فاختلفوا في ذكاة الميؤوس منها وصنّفوها إلى ميؤوسة مشكوك فيها وميؤوسة مقطوع بموتها. أمّا المقطوع بموتها فلا تؤكل وأمّا المشكوك فيها والمنفوذة المقاتل فاختلفوا فيها اختلافا منشؤه الاستثناء

548) J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, p. 211.

549) م. ن. ص 99 - 100.

550) م. ن. ص 83.

551) انظر رمزي العصا والحجارة في: J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp 101-102, 751-756.

المذكور في «إلاّ مَا ذَكَّيْتُمْ». فمن قال إنّه متّصل جوّز ذكاتها وأكلها. ومن ذهب إلى أنّه منقطع لم يجوّز ذلك[552]. واختلف الفقهاء كذلك في البهيمة المشرفة على الموت من شدّة المرض فأباحها مالك وقال بعمل الذكاة فيها، وروي عنه أنّ الذكاة لا تعمل فيها [553] وسبب الاختلاف تعارض القياس مع الأثر. فقد جاء في الأثر أنّ الرسول سئل عن شاة أصيبت وأشرفت على الموت فأباحها [554]. أمّا القياس فهو أنّ الذكاة إنّما توثّر في الحيّ، والمريض المشرف على الموت في حكم الميّت[555]. فلا يحلّ المشرف على الهلاك إلاّ إذا كان فيه دليل على الحياة. فما هو هذا الدليل ؟

اختلف الفقهاء في الدليل فذكر المالكيّة علامات خمسا على الحياة هي سيلان الدم والركض باليد أو الرجل وطرف العين وتحريك الذنب وخروج النفس فإن تحركت دون أن يسيل دمها أكلت وإن سال دمها دون حركة لا تؤكل. فالحركة عندهم أقوى في الدلالة على الحياة من سيلان الدم [556]. أمّا الشافعيّة والحنابلة فميّزوا بين حيوات ثلاث. الحياة المستمرّة والحياة المستقرّة، وهي ما يوجد معها حركة تشير إلى بقاء الحياة ومن علاماتها انفجار الدم، والحركة الشديدة. فإن شكّ في وجود هذه الحياة يحرّم الحيوان. أمّا الحياة الثالثة فهي حياة المذبوح وهي «التي لا يبقى معها سمع ولا إيصال ولا حركة اختيار وهذا النوع «إن وجد له سبب يحال عليه الهلاك، كما لو مرض الحيوان بأكل نبات مضرّ حتى صار في

---

552) ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، I، ص ص 443 - 444
553) م. ن. I، ص 445
554) م. ن. ص ن.
555) م. ن. ص ن.
556) وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلّته، III، ص ص 672 - 673.

آخر رمق، لم يحلّ على المعتمد. وإن لم يوجد سبب يحال عليه الهلاك، كأن مرض الحيوان أوجاع حتّى صار في آخر رمق فذبحه، حلّ أكله[557]. أمّا الحنفيّة فعلامات الحياة عندهم ضمّ الفم والعين وقبض الرجل ووقوف الشعر. وعلامات الموت فتح الفم والعين ومدّ الرجل ونوم الشعر. فإن علمت حياة الأنعام وإن لم تتحرّك ولم يخرج دم أكلت، وإن لم تعلم الحياة وتحرّكت أو خرج الدم حرّمت[558].

وتساءل الفقهاء عن الجنين تلقيه أمّه ميتا فأجمعوا على تحريمه إن ألقته أمّه قبل الذبح، إذ هو ميتة. واختلفوا في خروجه منها ميتا بعد تذكيتها. فاعتبره أبو حنيفة ميتة لا يحلّ بذكاة أمّه ولا يتبعها. وذهب صاحباه إلى حلّ أكله إذا خرج ميتا بذكاة أمّه أو وجد في بطنها ميتا. وذهب جمهور العلماء هذا المذهب. واشترط المالكيّة كمال خلقه ونبات شعره. وأجاز الشافعيّة والحنابلة أكله أشعر أو لم يشعر[559].

ولعلّ طرح هذه المسائل الفقهيّة مرتبط بحاجة الناس في الواقع إلى معرفة علامات الحياة التي تسمح بتذكية الحيوان وأكله. فالأنعام رزق الناس ومعاشهم وقوتهم وليست اللحوم في المجتمعات الإسلاميّة التي نشأ فيها الفقه وتطوّر بالغذاء الوفير بل هي طعام ثمين يستطيبه الناس ويطلبونه. وليست ممّا يأكله كلّ الناس في الحياة اليوميّة ؛ وقد يكون مرض الحيوان وموته مؤثّرا في صاحبه. فإلى جانب سعي الفقهاء إلى تشريع حكم ما جاء فيه نصّ فإنّ أسئلة الناس اليوميّة كانت عاملا من العوامل المساهمة في استنباط أحكام الطعام. وهي أسئلة تدلّ على مدى حضور

557) م. ن. ص 673.

558) م. ن. ص 672.

559) ابن رشد الحفيد بداية المجتهد. 1. ص 445 - 446.

الدين في الحياة اليوميّة، وحاجة الناس إلى موافقة سلوكهم لمقتضيات الحلال والحرام فيما يتّصل بأكل الحيوان، خاصّة إذا كان أكله إشكاليّا [560]. ويشير تساؤل الفقهاء عن دليل الحياة إلى طرح قضايا ميتافيزيقيّة تتّصل بماهية الحياة والموت تطلب من خلال الجسد العضويّ، وممّا يظهر عليه من سكون وحركة وفساد وكون.

وقد أدّى تحريم الميتة إلى طرح الفقهاء مسائل منها ما يتعلّق بأكل الجراد الذي يموت حتف أنفه دون صيد وبما قذفه البحر من ميتة جزر عنها أو طفت على وجهه أورمى بها [561]. وما قادهم إلى طرح هاتين المسألتين تعارض عموم الميتة في الآيات التي حرّمتها وتخصيص الأثر لحلّ ميتتين هما الجراد والسمك وتوافق إباحة السمك في الحديث ما جاء من إباحة صيد البحر وطعامه في القرآن[562]. ويكشف طرح مسألة الجراد والسمك عن توسيع الفقهاء لمفهوم الميتة الذي جاء في بعض كتب التفسير. فأضحت تستقطب أصنافا من الحيوان ليست دواب برّ وطيرا، وسعوا إلى تصنيف الحيوانات حسب دمها [563]، حتّى يعرفوا ما له دم سائل وما ليس له دم، وما يذكّى، وما لا يذكّى وما يكون ميتة وما لا يكون.

---

560) انظر على سبيل المثال ما أورده ابن رشد الجدّ في البيان والتحصيل من أسئلة طرحت على مالك تتعلّق بالذبيحة التي يخرج من بطنها جنين وبالمنخنقة وأكيلة السبع. III ص ص 291 . 297.

561) انظر مثلا ابن حزم، المحلّى، VII، ص ص 393، 437، الجصّاص، أحكام القرآن، I، ص ص 135 - 137

562) انظر باب إباحة ميتات البحر وباب إباحة الجراد، صحيح مسلم، كتاب الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان.

563) انظر مثلا الكاساني، بدائع الصنائع، V، ص ص 36 - 37.

وطرح الفقهاء مسائل منها مسألة الأجزاء المنفصلة من الحيوان الحيّ وقد اعتبروها ميتة[564]، وتساءلوا عن حكم لبن البهيمة الميتة وبيض الدجاجة الميتة[565] وحكم الجبن المصنوع بإنفحة الميتة [566]، والأطعمة التي تقع فيها الميتة ويسقط فيها الحيوان فيموت[567]. وكان تابو العدوى (Le tabou de contagion) هاجسا من الهواجس الكاشفة عن مدى حضور الدين في الواقع ومدى تأثير الواقع في استنباط الأحكام وإيجاد الحلول العمليّة لأسئلة طرحها الفقهاء على أنفسهم رغبة في تقنين السلوك الغذائيّ تقنينا دقيقا. أو طرحها الناس عليهم طالبين فتواهم. وتقدّم لنا كتب الفقه والنوازل والفتوى مادّة ثريّة لدراسة تابوعدوى الميتة والدم. فتحريمهما يؤدّيان إلى تحريم ما جاورهما، وليس ما يموت فيه الحيوان أو يقع فيه الدم محرّم العين بل هو محرّم الأكل لمجاورته النجس[568]. وليست النجاسة الناجمة عن الميتة مثلا مرتبة واحدة بل هي «مراتب في التغليظ والتخفيف[569]. فوقوع الميتة في الجامد لا ينجّس إلاّ ماحولها أمّا وقوعها في السائل فينجّسه بأكمله[570] كما أنّ العلم بالحرام والجهل به يؤديان إلى حكم مختلف[571].

564) العاملي. وسائل الشيعة. XXIV. ص 71

565) الجصّاص. أحكام القرآن. I. ص 147.

566) م. ن. ص ص 147؛ الطرطوشي. رسالة تحريم الجبن الرومي. ص ص 126. 131.

567) الجصّاص. أحكام القرآن. ص ص 147 - 148

568) الجصّاص. أحكام القرآن. I. ص 146

569) م. ن. ص. ن.

570) انظر مثلا ما جاء في وقوع الفارة التي تموت في المائع والجامد في القرطبي. الجامع لأحكام القرآن. II. ص ص 219 - 220.

571) «عن أبي جعفر (عليه السلام) أنه ذكر له الجبن الذي يعمله المشركون وانّهم يجعلون فيه الإنفحة من الميتة وممّا لم يذكر اسم الله عليه. قال «إذا علم ذلك لم يؤكل وان كان الجبن مجهولا لا يعلم من عمله وبيع في سوق المسلمين فكله. الطبرسي. مستدرك الوسائل. XVI. ص 207.

وتدلّ المسائل المطروحة في عدوى نجاسة الميتة على سعي الفقه إلى تقديم الحلول المحافظة على أغذية الناس اليوميّة. فالحشرات التي لا دم سائل لها ولا لحم، هذه التي مهما يقاومها الإنسان تقصد طعامه وتداخله لا تعتبر ميتة ولاتفسد ما تقع فيه(572). كما فكّر الفقهاء في ذي الدم السائل ينجّس الطعام فاختلفت حلولهم باختلاف ما يؤكل وما يقع فيه وكثيرا ما يكون لمنزلة الغذاء الاجتماعيّة دور في توجيه حكم أكله. فالناظر مثلا في مسألة المرق يقع فيه الطير يلاحظ أنّ من الحلول إراقة المرق واطّراح الميتة وغسل اللحم وأكله أو غسله مرارا في الماء وتغليته حتّى تذهب النجاسة التي خالطته(573). فالفقه يشرّع لعدم التفريط في اللحم هذا الغذاء الثمين الذي تهفو إليه النفوس ولا تأكله الفئات الفقيرة إلاّ نادرا. كما أنّ الفقهاء سعوا إلى الإجابة عن أسئلة كثيرة تتعلّق بعدوى ميتة الفأر للحبوب والزيتون. ورغم تحريم الفأر وميتته فقد طوّعوا إجاباتهم حسب مقتضيات الحياة اليوميّة وحاجات الناس إلى الغذاء(574).

2 - 3 - لحوم الذبائح والقرابين

حرّم القرآن ما أهلّ به لغير الله وما ذبح على النصب. وشرح المفسّرون أهلّ شرحا لغويّا. فأهلّ كذا رفع صوته بالكلام والبكاء وأهلّ بالحجّ أو العمرة رفع صوته بالتلبية عند الشروع فيهما. وأهلّ صاح عند رؤية الهلال وذكروا أنّ العرب كانت عند الذبح والنحر للصنم تصيح

572) . فقد سئل مالك عن لبن ماتت فيه خنفساء أترى بأكله بأسا قال: لا بأس بأكله. إنّما الخنفساء في هذا الباب بمنزلة الذباب يموت في الطعام. وهذا الخشاش مثل الأشياء التي لا دم لها. ابن رشد الجدّ. البيان والتحصيل. III. ص 304.

573) في هذه المسألة اختلاف بين الفقهاء انظر الجصّاص. أحكام القرآن. ص 147

574) انظر مثلا ما جاء في الونشريسي. المعيار المعرب. I. ص ص 12. 18 - 19.

باسمه»[575]. يبدو الإهلال إذن رتبة طقسيّة (Séquence rituelle) لغويّة تصاحب ما هو حركيّ (gestuel) ووضعيّ (postural) لتكوّن معهما طقسا ذا شحنة رمزيّة قوية يقوم على الاعتقاد في قوّة خارقة فاعلة ويدخل الإنسان في صلة بها متوسّلا هذه الرتب. وتشير «ما... به» إلى الشيء الذي كان وسيطا بين المقدّس والمهلّ به من الهدايا والقرابين. وإذا عدنا إلى ما كان يقدّم للآلهة ومختلف المعبودات قبل الإسلام وجدنا الذبائح جزءا منها إذ كانت العرب تهدي لآلهتها الشعير والحنطة وتصبّ عليها اللبن وتعلّق بيض النعام وتقدّم الباكورات ممّا تنتجه أرضها وأنعامها[576] فتتجاوز هداياها الآلهة القرابين الدمويّة. وإن كانت هذه هي أكثر ما يقدّم وأحسن ما يعبّر عن العبادة. ولسنا ندري أكانت العرب تهلّ بالذبائح دون غيرها من الهدايا أم بكلّ ما تهبه لمعبودها ؟

ذهب المفسّرون إلى أنّ المقصود بما أهلّ لغير الله به هو ما ذبح فذكر عليه اسم غير الله [..] لأنّ الله تعالى أوجب أن تذبح مخلوقاته على اسمه العظيم»[577] فقد فهموا ما أهل لغير الله به في إطار أوسع هو آيات أخرى فيها أمر بأكل ما يذكر عليه اسم الله[578] ونهي عمّا لا يذكر إسمه عليه[579] فقابلوا بين الحلال والحرام وانطلقوا من العامّ إلى تخصيصه

575) فخر الدين الرازي. مفاتيح الغيب. XI. ص 105 ؛ الطبري.. جامع البيان. II. ص ص 89 - 90 ؛ القرطبي الجامع لأحكام القرآن. II. ص ص 223 - 224. وانظر محمد الطاهر ابن عاشور. التحرير والتنوير. II. ص ص 119 - 120

576) الأزرقي. أخبار مكّة. I. ص 124 ؛ جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VI. ص ص 185 - 190.

577) ابن كثير. تفسير القرآن. I. ص 9.

578) المائدة 5 / 4 ؛ الأنعام 6 / 118.

579) الأنعام 6 / 119 ؛ 121.

بالذبح[580]. كما أنّ المفسّرين نظروا الى ما أهلّ به لغير الله في سياق الآية التي ورد فيها تحريم الدم والميتة والخنزير وحيوانات تموت فجأة وتدرك بالذكاة وما ذبح على النصب. فالسياق حيوانيّ. قاد الفقهاء إلى إقصاء إمكانية أن يكون الإهلال على هدايا وقرابين غير دمويّة. فلو استثنينا من الآية الخنزير، وجدنا الدم والذبح عنصرين مهيكلين موجّهين إلى تقييد ما أهلّ لغير الله بما ذبح حتّى أنّه جاء في التفسير أنّهما شيء واحد[581]. ولا ننفي أن يكون استحضار واقع العرب قبل الإسلام. وقد كانت فيه القرابين الدمويّة أهمّ طقس من طقوس العبادة. عاملا حدّد تفسير ما أهلّ به. فلشدّة ما كانت العرب تهلّ بالذبائح «قيل لكلّ ذابح سمّى أو لم يسمّ جهر بالتسمية أو لم يجهر : مُهِلّ» [582].

وإذا كان الفقهاء قد أجمعوا على تحريم ذبائح المشركين فقد طرحوا مسألة الرجبيّة والفرع [583] «فقال مالك العتيرة شاة كانت تذبح في رجب يتبرّرون بها كانت في الجاهليّة وقد كانت في الإسلام ولكن ليس الناس عليها» [584] وقد سمّيت العتائر نسائك من النسك وهو الدم. وجاء أنّها الذبائح للأنصاب والأصنام في رجب وغيره تعبّر عن الطاعة والنسك[585]. أمّا الفرع فهو أوّل ما تلده الناقة أو الشاة يذبح فيأكل[586] و«كانوا إأي

580) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، XIII، ص 121.

581) القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، VI، ص 57.

582) الطبري، جامع البيان، II، ص 89.

583) انظر باب الفرع والعتيرة في صحيح مسلم، كتاب الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان.

584) ابن رشد الجدّ، البيان والتحصيل، III، ص 295.

585) جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VI، ص ص 201 - 202.

586) ابن رشد الجدّ، البيان والتحصيل، III، ص 295

العرب] يطلبون به البركة في أحز [illegible] [587] [illegible] ب الرسول عن الفرع بتركه حتّى يشتدّ، وبالرأفة على أمّه التي ينقطع لبنها، حزنا على ولدها [588]. ولا يبدو هذا التعليل مفسّرا لإبطال الإسلام شعائر وثنيّة تتّصل بعبادة الخصب والتجدّد وبتحريم ذبائح الجاهليّة بقدر ما يبدو تفسيرا إنسانيّا.. وقداختلف الفقهاء في موقف الرسول من الفرع والعتيرة فقالوا هو نهى عنها «فلا برّ في فعلها» وقالوا نسخ الرسول النهي «وفعل ذلك برّ لمن شاء أن يفعله» [589]. واستدلّوا بما روي عن الرسول في حجّة الوداع [590].

حافظ الفقهاء على طقوس قربانيّة جاهليّة تغيّر المعبود الذي تذبح له. ولقد وجدنا في التأويل الذي قدّمه أنيس فريحة لمعنى شهر رجب ما يفسّرلنا تعلّق المسلمين بالرجبيّة فجذر رجب «له علاقة بالنبت والزرع والإيراق. يقولون رجب العود خرج. ورجب النخل دعمه وضمّ الاعذاق إلى السعفات وشدّها بالخواص لئلا تنفضها الريح. ووضعها مواضعها [..] وبما أنّ هذا الشهر كان يقع في أوّل شهور الربيع فلا يستبعد أن تكون التسمية قائمة على فكرة النبت والإيراق. يؤيد هذا أنّ الشهر كان شهرا مقدّسا معظّما في الجاهليّة. ومقدم الربيع أي رجوع الحياة إلى الأرض عند جميع الشعوب القديمة فترة مقدّسة يعيدونها ويستمطرون رحمة الآلهة فيذبحون الذبائح لآلهة الخصب. وفي رجب كانت تذبح الذبائح، فلا يستبعد أن يكون هذا الشهر شهر رجوع الحياة إلى الأرض و[..] قد يكون رجب إسم إله قديم هو إله الخصب أو إله النخيل وسمّي الشهر

---

587) م. ن. ص 296

588) م. ن. ص. ن

589) م. ن. ص. ن

590) «من شاء أفرع ومن شاء لم يفرع ومن شاء عتر ومن شاء لم يعتر». م. ن. ص. ن

لهذا الاله باسمه»[591]. يكون إذن الفرع والرجبيّة طقسين من طقوس الخصوبة الثابتة في الثقافات الرعويّة والزراعيّة التي تحتفي بتجدّد القطعان وخصب الأرض. ولعلّ الدين لا يستأصل من عادات الناس ما يتّصل بوجودهم ولا يغيّر أبنية ذهنية ثابتة بل يطوّع السائد تطويعا يستجيب للأسس التي يقوم عليها. وليس ما رُوي من نسخ النهي عن العتيرة والفرع سوى مستند شرعيّ احتاج إليه الفقهاء للحفاظ على طقس بقي في اللاوعي الجماعيّ مقدّسا.

وجاء في تفسير القرطبي أنّ «ما أهلّ به لغير الله هو ذبيحة المجوسيّ والوثنيّ والمعطّل فالوثنيّ يذبح للوثن والمجوسيّ للنار والمعطّل لايعتقد شيئا فيذبح لنفسه»[592] ويبدو هذا التفسير متأثرا بموقف الإسلام من المجوسيّة وبما طرح في أبواب الذبائح من مسائل تكشف عن تحديد علاقة المسلم بالآخر[593]، فقد أجمع الفقهاء على تحريم ذبائح المجوس «لأنّهم مشركون»[594] فنجاسة المشرك[595] تنجّس ذبيحة يولّد أكلها ذاتا مدنّسة فيها من عبادة الأوثان والنار شيء. إنّ التسمية على الذبيحة بغير الله رفض للإقرار بربوبيته وتوحيده[596].

591) أنيس فريحة، أسماء الأشهر في العربيّة ومعانيها، ص ص 68 - 69.

592) القرطبي، الجامع لأحكام القرآن

593) ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، ص ص452 - 456.

594) م. ن. ص 453.

595) .إِنَّمَا المُشْرِكُونَ نَجَسٌ، التوبة 9 / 28، ورد ذلك في سياق مختلف ولكنّه دليل على نجاسة المشرك.

596) .أوجب الله على خلقه من الاقرار به وذكر اسمه على الذبائح المحلّة ولئلا يساوي بين ما تقرّب به إليه وما جعل عبادة الشياطين والأوثان لأنّ في تسمية الله عزّ وجلّ الإقرار بربوبيته وتوحيده وما في الإهلال لغير الله من الشرك والتقرّب إلى غيره ليكون ذكر الله وتسميته على الذبيحة فرقا بين ما أحلّ وبين ما حرّم . ابن بابويه، علل الشرائع، I، ص ص 482 - 483

يبني فعل الأكل المسلم ويميّزه عن غيره، وليس من باب الصدفة أن يطرح الاختلاف الدينيّ في مسألة أكل الذبائح. فالحيوان يخضع في ذبحه لطقوس دينيّة. وبديهيّ أن يكون الطقس محدّدا من محدّدات الهويّة والاختلاف. وإذا كان العلماء ألحّوا على قضيّة الإهلال والتسمية على الذبيحة فلأنّ اللغة شكل من الأشكال الرمزية، فهي وسيلة تربط الإنسان بالعالم الخارجيّ بل هي أرقى درجة من درجات السيطرة على العالم[597]، فلا يتوسّل المسلم الطقس لبناء علاقة بالله فحسب بل يستند إلى الكلام هذا الذي يُعتَبرُ من جوهر الإلهيّ[598].

وقد رجع المفسّرون إلى اللّغة لتحديد معنى النصب فهو «حجر كان ينصب فيعبد وتصبّ عليه دماء الذبائح [...] والنصائب حجارة تنصب حوالي شفير البئر فتجعل عضائد»[599] وذكروا أنّها «حجارة كانت حوالي مكّة يذبحون عليها. قال ابن جريج: كانت العرب تذبح بمكّة وتنضح بالدم ما أقبل من البيت وتشرّح اللحم وتضعه على الحجارة»[600].

كانت عبادة الحجارة أهمّ العبادات في جزيرة العرب قبل الإسلام كما كانت في الحضارة الساميّة التي عبدت فيها الأمّ القمريّة من خلال الحجر. فالصخر رمز الأرض والقمر. يرمز إلى طوريها المنير والمظلم حجرُ مناة الأسود واللات الأبيض[601]. فالحجارة الصلبة التي تقوم ثابتة

---

597) E. Cassirer, *La philosophie des formes symboliques*, I.

598) C. Sagne, *La loi du don*, p. 84

599) القرطبي. الجامع لأحكام القرآن. VI. ص 57

600) م. ن. ص. ن

601) فراس السوّاح. لغز عشتار. ص ص 88 - 89 . انظر علاقة الحجارة بالأرض والقمر في : *Encyclopédie de symboles*, p. 526; E. Harding, *Le mystère de la femme*, p. 50.

لا تتغيّر ولا تفسد، هذه التي قد تسقط من السماء سقوطا ملغزا محيّرا وتخرج منها النار المحيية وتشيدّ بها الآثار فتخلد. تكون مرآة الانسان القديم يرى فيها ذاته في حال تحقّقها وطور اكتمالها ويرى فيها الإلهيّ وأسراره فيقدّسها ويذبح لها الحيوان هاربا من العماء والفساد محتميا من هشاشته وعدم ثباته وتقلّب أحواله طالبا القوّة الحيويّة التي تنضوي عليها [602].

[illegible] [603] رمز لكلّ حجارة يحملها العربيّ منها تعظيما أو ينصبها حولها أو في غيرها من أرض العرب. وإن لم يجد حجرا جمع من التراب ما يطوف به ويذبح عليه [604]. إذ لا فرق بين الحجر والتراب فهما الأرض الأنثى تعبد حتّى تنفجر من آبارها المياه وتجود بالعشب والكلإ وينع ثمرها ليحيي الكائنات ويغذّيها. فالقرابين التي تسكب دماؤها على الأنصاب لتسقي الأرض وتملأ الآبار هي أصل التديّن في جزيرة العرب قبل الإسلام. يأكل الناس لحومها فينهلون من المقدّس وقوّته متخلّصين من العنف المهدّد الذي فجّروه في الدماء. ولكنّ الدين الجديد الذي جاء ليقضي على عبادةالأوثان والأنصاب وقوى الطبيعة والخصب حرّم طقوس الذبائح والقرابين التي كانت من صميم العبادة القديمة. ودعا المسلم إلى التمييز بين القوّة الإلاهيّة المتعالية التي تتجلّى في الكون بأكمله والحجر الذي التبس فيه الإلهيّ بالوثن.

---

602) انظر رمز الحجارة وكيف يتجلّى فيها المقدّس في: M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, pp. 188-197; *Encyclopédie des symboles*, pp. 526-527. J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, pp. 194-195.

603) M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, p. 197.

604) ابن كثير، السيرة النبويّة، I، ص 62.

الفصل الثاني

فـــي الطيّبـــــات



1 - الطيّب

أبطل الإسلام تحريم العرب البحيرة والوصيلة والسائبة والحام [1].

وجاء في تعريف هذه الحيوانات التي تجعل للآلهة أمور منها أنّها عادة أهل الوبر دون أهل الحرث الذين كانوا يقدّمون من حرثهم القرابين. أمّا أهل الوبر فإنّ الناقة عندهم «إذا أنتجت خمسة أبطن عمدوا إلى الخامس مالم يكن ذكرا فشقّوا أذنها فتلك البحيرة. فربّما اجتمع منها هجمة من البحر، ولا يجز لها وبر، ولا يذكر عليها إذ ركبت اسم الله، ولا إن حمل عليها شيء، وكانت ألبانها للرجال دون النساء. وأمّا السائبة فإنّ الرجل كان يسيّب لها الشيء من ماله إمّا بهيمة وإمّا إنسانا فتكون حراما أبدا، منافعها للرجال دون النساء. وأمّا الوصيلة فكانت الشاة إذا وضعت سبعة أبطن عمدوا إلى السابع، فإن كان ذكرا ذبح، وإذ كانت أنثى تركت في الشاء وإذ كان ذكرا وأنثى قيل وصلت أخاها فحرّما جميعا فكانت منافعها ولبن الأنثى منها للرجال دون النساء. و[...] وأمّا الحام فالفحل إذا أدركت أولاد أولاده فصار ولده جدّا قالوا «حمى هذا ظهره. اتركوه». فلا يحمل عليه ولا يركب ولا يمنع ماء ولا مرعى. فإذا ماتت هذه التي جعلوها لآلهتهم اشترك في أكلها الرجال والنساء» [2].

وفي تعريف ابن هشام (ت 213 ـ 218 هـ) للسائبة أنّها نذر يسيّبها الرجل «إن برئ من مرضه أو إن أصاب أمرا يطلبه» وفي

1) المائدة 5 / 103 ؛ الأنعام 6 / 136 - 139.

2) ابن حبيب، المحبّر، ص ص 330 - 331.

ذكره للحامي أنه «فحل إذا أنتج له عشر إناث متتابعات ليس بينهنّ ذكر...» وعن ابن اسحاق (ت 151 هـ) أنّ السائبة أمّ البحيرة وأنّ الوصيلة «الشاة إذا أتأمت عشر إناث متتابعات في خمس أبطن ليس بينهنّ ذكر»[3].

تقدّس العرب الناقة تلد خمسة أبطن ويقدّس البطن الأنثى الخامس وتقدّس الشاة تضع سبعة أبطن أو عشرة متتابعات في خمسة أبطن ويقدّس الفحل الجدّ المعمّر المنقذ ينتج عشر إناث متتابعات فيقدّس الخصب والتكاثر. وتشير الأعداد (خمسة وسبعة وعشرة) إلى الوجود وقوى الطبيعة والحياة والتفاؤل والكمال[4]. وإذ تشقّ أذن البحيرة فإنّه يشقّ عضو فيها يرمز إلى موضع الولادة والخصوبة الميثيّة ويشرم حتّى يحفظها وغيرها من الموت. فشرم الأذن طقس سحريّ[5]. وقد رأى فاضل الربيعي علاقة بين ثقب هاجر لأذنها وتسييب ناقتها بعد أن فعلت بأذنيها نفس الشيء وتركتها تهاجر لتعبّر عن هجرتها نحو الخصب وبيّن أنّ شقّ الأذن كناية عن رغبة مكبوتة في شقّ الأرض المجدبة وبعث روح الخصب الدفينة المستترة[6]. فيكون الشرم علامة تقديس مرتبطة بعبادة الآلهة الأمّ ترمز إليها الناقة عند الرعاة الساميين. أو لم تكن ناقة صالح

---

3) ابن هشام. السيرة النبويّة. I. ص ص 89 - 90. وانظر ما جاء في: ابن كثير. تفسير القرآن. II. ص ص 101 - 103؛ فخر الدين الرازي. مفاتيح الغيب. XII. ص ص 90 - 92؛ الطبري. جامع البيان. IV. ص ص 87 - 93. 136 - 139؛ النويري. نهاية الأرب. I. ص ص 112 - 113.

4) جان. م. صدقة. معجم الأعداد. خمسة. سبعة. عشرة. ص 77. 117. 204؛ N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 82, 109.

5) J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves, Le corps humain*, pp. 157-158.

6) فاضل الربيعي. شقيقات قريش. ص ص 249. 252.

وناقة البسوس دليلا على رواسب عبادة قديمة ؟ [7]. في القرآن إذن دعوة إلى ترك ما له صلة بعبادة الأنثى وتقديس الخصب.

أحلّ القرآن الصيد في الإحلال دون الإحرام[8] وقد كان الصيد أحد معايش العرب فشـرّع سلوكا غذائيّا كان موجودا وأبقى عادة سائدة قديمة قدم الإنسان. وأحلّ بهيمة الأنعام[9]. وذهب المفسّرون إلى أنّ البهيمة الحيوان البرّيّ من ذوات الأربع إنسيّها ووحشيّها الراعية وأنّ الأنعام تخصّص العام وتطلق على الابل والبقر والغنم والمعز. وقد ميّزوا بين الأنعام التي خلقت للفرش والغذاء وذوات الحافر التي جعلت للركوب والزينة ولم يعتبروا الراعية الوحشيّة أنعاما لأنّها تسمّى صيدا ولا يطلق عليها بهيمة[10].

أحلّ القرآن أكثر الحيوان نفعا يوميّا (تربية للأكل والدفء والبيع والابدال...). تؤدّي الأنعام مختلف الوظائف في الحياة اليوميّة. فهي سبيل من سبل العيش تكون بها الحياة وتنعدم في الثقافة الرعويّة. ويكون بعضها وسيلة الإنسان في حرث أرضه وغذاء حين ينعدم الزرع فتعبّر عن آماله ويأسه وفرحه وحزنه وقوّته وضعفه وحياته وموته. والأنعام ثروة من ثروات العربيّ توفّر له المال فينعم بالرفاه ويحقّق ما يطمح إليه من مجد وقوّة وحين تنقص قطعانه يهدّده الفقر فيضعف ويخاف شبح الذلّ.

---

7) انظر محمّد عجينة. موسوعة أساطير العرب. I. ص 286.

8) المائدة 5 / 1 - 2.

9) المائدة 5 / 1 ؛ الأنعام 6 / 144.

10) ابن كثير. تفسير طالقرآن. II. ص 532 ؛ فخر الدين الرازي. مفاتيح الغيب. XI. ص ص 98 - 100 ؛ القرطبي. الجامع لأحكام القرآن. VI. ص ص 34 - 35.

إنّ الأنعام التي ذلّلها الإنسان فذلّلت وانقادت له يربّيها فالتصقت قطعانها به وعبّرت عن نشاطه وحاجاته وانفعالاته ورمزت إلى الخصب والتجدّد. تقدّم قرابين تصل الدنيويّ بالمقدّس وتكفّر عن الشرّ الموجود في العالم وتيسّر العلاقات بين أبناء المجموعة الواحدة يأكلونها في الاشتراك فتتجدّد روابطهم ويتوطّد حلفهم وتشعرهم بالانسجام. ولمّا كانت الأنعام تؤدي وظائف يوميّة ووجوديّة واقتصاديّة ودينيّة واجتماعيّة، عبّرت عن الثقافة في أبعادها المختلفة ورمزت إلى الخلق وظهور الحياة على الأرض وتحوّل القوى المولّدة وتجدّدها. فليس غريبا أن يحلّ ما ظهر في التلّ المقدّس ونقل إلى الأرض[11] وأن يباح الشعير والنعجة يجذّران المسلم في الأرض التي ولد منها كما ينبت الزرع [12].

وكما لا يأكل المسلم الشعير إلاّ بعد أن يستعمل المعول ويشعل النار ليطبخه. لا يطعم من الحيوان إلاّ بعد أن يلجأ إلى الآلة التي تغيّب اللحم عن أصله. فهي وسيلته بها يكتسب غذاءه الذي لا يكون خارج الفعل ودون تفكير[13]. فلا يحلّ في الإسلام أكل دواب البرّ وطيورها دون ذكاة. وقد جمعت لنا المدوّنة الفقهيّة في أبواب الذبائح والصيد الطقوس التي يكون بها أكل الحيوان ممكنا [14] ففعل الأكل دنيويّ كما بيّن دوركايم

11) جاء في الأساطير الرافديّة ظهور النعجة والشعير في المكان الذي كانت تعيش فيه الآلهة ووقع نقلهما للأرض لينعم بهما خادم الآلهة الإنسان. انظر خزعل الماجدي. إنجيل بابل. ص ص 113 - 116.

12) جاء في الأساطير السومريّة أنّ الإنسان خلق بطريقة تشبه خلق النبات. خزعل الماجدي. إنجيل سومر. ص 142.

13) الآلة هي الوسيط الثقافي الذي يسمح للإنسان بالغذاء. انظر: A. Leroi Gourhan, *Milieu et technique*, p. 13

14) انظر مثلا كتاب الذبائح وكتاب الصيد في ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص ص 441 - 464

وحتّى يؤكل ما يحمل الحياة المقدّسة لا بدّ من أن يخضع للطقس الذي يحوّله من مقدّس إلى دنيويّ [15] فالطقس «يمأسس» اللّحم و«يؤنسنه»، ويخضعه للقانون[16].

ولا تكون ذكاة الحيوان في الإسلام دون استحضار اللّه والنهل من تعاليمه التي تبيّن كيف ينظّم العنف وكيف يدجّن الموت وكيف تتحرّر الحياة من الكائن الحيّ. فما ورد في أبواب الذبائح والصيد من وصف دقيق لقطع الودجين والمرئ والحلقوم وإرسال الكلاب والجوارح والتأكّد من نفذ المقاتل والذكاة المختصّة بالصيد وما جاء في أمر ذكر اسم اللّه على الكلاب المعلّمة والتسمية على الذبيحة واستقبال القبلة بها واشتراط النيّة. كلّ ذلك يبيّن أنّ الحياة والموت سرّان من أسرار اللّه يدعوان المسلم إلى الوعي بالهوّة التي تفصله عن المقدّس وبالمنزلة التي تعبّر عنه إنسانا. لا يختلف عن اللّه فحسب بل يختلف عن الحيوان الذي، وإن اشترك معه في الأصل والنفس الحيّة، يبقى متّصلا بالتوحّش منصهرا في الطبيعة[17]. ويتّخذ الذبح اليوميّ في الإسلام شكلا قربانيّا إذ يحتّم وجود علاقة ثلاثيّة بين الطبيعة والثقافة وما فوق الطبيعة، فلا يأكل المسلم إلاّ ما يريق دمه للّه وباسمه، يحوّل الإنسان الطبيعة إلى ثقافة بحضور الربّ. ويكون الذبح معبّرا عن الطاعة والامتثال والاعتراف باللّه اللامتناهي المتعالي صاحب

15) E. Durkheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, pp. 520-521.

16) M. H. BenKheira, "chairs illicites" in *Studia Islamica*, 84, 1996. p. 32; "Pour être licite, une viande doit être instituée, obtenue selon une loi, selon un rite défini par la loi. Instituer veut dire arracher à l'altérité, c'est à dire s'approprier ou encore humaniser [...]. Pour qu'une viande soit licite, il faut qu'elle soit humaine, porteuse d'humanité"4.

17) لا تختلف طقوس الذبائح الإسلامية كثيرا في دلالتها الدينية عن الطقوس القربانية اليونانيّة التي يميّز فيها بين الطبيعة والثقافة وما فوق الطبيعة. أنظر ما جاء من مقالات J. P. Vernant M. Detienne, in La cuisine du sacrifice.

السيــــادة العليــا الذي بيـده أسـرار الحيـاة والموت، وعن منزلة الكائن المحدود [18] الذي يحتاج إلى العنف ليأكل.

ويدلّ تقنين الفقـه لطقوس الصيد[19] على الخوف من عـالم التوحّش الذي لا يخلو من الشـرّ والآلام والخطر لا يدخله الصيّـاد دون سـلاح وحيوانات ذات ناب وذات مخلب يرسلها إلى فريسته فتكون وسيطا بين الطبيعة والثقافة. كما تشير مسائل ذكاة الصيد ووقوعه في الماء وتردّيه وأكل السبع منه إلى حضور ثنائيّة الحياة والموت التي لا أكل للحيوان دون أن تكون عالقة بالذّهن.

أحلّ القرآن صيد البحر وطعامه[20]، وذهب مفسّرو السنّة إلى أنّ المراد بالبحر جميع المياه والأنهار وأنّ ما يصاد منها ثلاثة أجناس الحيتان وجميع أنواعها حلال، والضفادع وهي حرام، واختلفوا فيما سواها. ولم يتفّقوا في تفسير الصيد فذهبوا إلى أنّه ما صيد بالحيلة في حال الحياة، والطعام ما لفظه البحر أو نضب عنه الماء من غير معالجة. وقالوا إنّ صيد البحر الطريّ وطعام البحر السمك المملّح، وأشاروا إلى أنّ الاصطياد قد يكون للأكل. وغيره في حين يكون الطعام للأكل ويعود هذا الاختلاف إلى عموم لفظ الصيد وعطف الطعام عليه، ما دعاهم إلى التساؤل عمّا إذا كان العطف عطف مغايرة[21].

واختلف الفقهاء في حيوان البحر اختلافا فذهب المالكيّة إلى إباحة حيوانات البحر وميتته ما يعيش منها في البحر وما يعيش فيه وفي

18) J. P. Vernant "A la table des hommes in *La cuisine du sacrifice*, p 82.

19) يوجد ذكر لهذه الطقوس في باب الصيد من كتب الفقه انظر مثلا: ابن حزم، المحلّى VII، ص ص 463 - 478 / 456 - 465.

20) المائدة 5 / 95 - 96 ؛ النحل 16 / 14.

21) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، XII، ص 81.

البرّ. وأحلّ الحنابلة كلّ حيوان البحر ما عدا التمساح والحيّة والضفدع وأباح الشافعيّة جميع حيوانات البحر وميتته إلاّ الضفدع. وذهب فريق من الشافعيّة والحنابلة إلى حلّ السمك وكلّ حيوان يؤكل نظيره في البرّ مثل طائر الماء وما لا يؤكل نظيره في البرّ مثل خنزير الماء وكلب الماء فهو حرام. وقال الأحناف بحلّ السمك دون غيره وحرّموا الطافي. وذهب أهل الظاهر إلى إباحة ما يسكن جوف الماء ولا يعيش إلاّ فيه أخذ حيّا أو مات في الماء أو طفا فيه[22]. أمّا الشيعة فحرّموا الطافي والسمك الذي ليس له فلوس وبعض الأنواع مثل الجريّ والزمير لأنّ الله مسخ فيها قوما من بني إسرائيل[23].

نلاحظ انزياحا في الإسلام من النصّ القرآني الذي أحلّ فيه ما في البحر إلى المدوّنة الفقهيّة التي ترسّخت فيها ثنائية الخبيث والطيّب. فالبحر عالم مجهول تخرج منه كائنات أليفة غريبة وحيوانات شبيهة في شكلها بما في البرّ وأخرى تعيش فيه لتخرج إلى البرّ فتعود إلى البحر وهو كالأرض تموت فيه الأسماك حتف أنفها فلا يعلم سبب موتها ويكون بعضها حيّا يكفي خروجه من البحر كذلك ليكون ذكيّا وقد لا يكفي ذلك فتطلب ذكاة صيد البحر.

---

22) ابن حزم، المحلّى، VII، ص ص 393 - 397؛ ابن قدامة، المغنى، VII. ص ص 605 - 608؛ الكاساني، بدائع الصنائع، V، ص ص 35 - 36.

23) العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص ص 127 - 137؛ والزمير (Gasterosteus aculatus) «سمكة جسمها ممدود شديد الانضغاط من الجانبين مقدمها طويل أحدب وجسمها أملس لا تغطّيه القشور بل توجد على جانبيها صفائح عظيمة أو قشرية». يوسف خيّاط معجم المصطلحات العلميّة والفنيّة، مادّة = زمر. والجريّ (Silure-Commun) «سمكة نهريّة من فصيلة السلوريات العادمات الحراشف [...] ثوبها إلى السمرة الحنطية الخضراء يعبق مع اقترابه من ثبج الظهر وينحرف إلى الصفرة قرب البطن». الموسوعة في علوم الطبيعة، I، ص 260.

إنّ العقل الفقهي الجامح إلي تصنيف ما في العالم المحسوس إلى خبيث وطيّب يردّ المجهول إلى الأليف، فينظر إلى كائنات البحر نظرته إلى حيوان البرّ والجوّ، فيصنّفها حسب مقولات مرجعيّة يعتبرها أساسية، فتحضر في ذهنه ثنائية الحياة والموت فيطرح أكل الميتة ويفكّر في تذكية الحيوان المائي كما يذكّى حيوان البرّ، ويطفو إلى السطح التمييز بين الأرض والماء والجوّ. فهذا الذي يعيش هنا لينتقل إلي هناك يشوّش الفكر تشويش الأهليّ الذي يعود إلى التوحّش أو الوحشيّ الذي يستأنس فيكون قادرا على الحياة في عالمين متقابلين. وتحضر في الذهن محرّمات في الأرض فيشوّش نظيرها المائيّ عقلا يحتاج إلى التصنيف والترتيب[24]. أمّا ما تفرّدت به الشيعة من تحريم ما ليس له قشر فقد يكون تأثّرا بتحريم اليهوديّة لما ليس له فلوس[25] ويعتبر تحريمها لأنواع من السمك داخلا في إطار تحريمها للمسوخ وبيضها[26]. وهي في ذلك تعتقد وجود الكائنات الشيطانيّة في الكون أرضه وبحره. كما أنّه لا يغيب عنّا أنّ المحرّمات تؤدّي، بعد تشكّلها، دورا في تحديد هويّة مختلفة عن الآخر فقد روي في «وسائل الشيعة» عن عليّ قوله «إنّا أهل البيت، لا نشرب المسكر ولا نأكل الجريّ ولا نمسح على الخفّين فمن كان من شيعتنا فليقتد بنا وليستنّ بسنّتنا»[27] فيكون تمسّك الشيعة ببعض المحرّمات مثل تحريم الطحال والجري وطعام أهل الكتاب[28] تحريما يرمز إلى الاختلاف المذهبيّ

24) انظر التحليل الدقيق الذي قدّمه M. H. BenKheira لموقف الفقهاء من صيد البحر وطعامه في *Islam et interdits alimentaires*, pp. 67-89.

25) لاويين 11 : 9 - 11.

26) ابن بابويه، من يحضره الفقيه ص 219.

27) الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص 132.

28) م. ن. ص 84.

وينصهر في التعبير عن الصراع الايديولوجيّ الذي يكون السلوك اليوميّ تجليّا من تجلياته.

أحلّ القرآن طعام الذين أوتوا الكتاب[29] وذهب المفسّرون إلى ثلاثة أقوال فيه فقال بعض أيمّة الزيديّة إنّ المراد «الخبز والفاكهة وما لا يحتاج إلى ذكاة»[30] وقال البعض إنّ «المراد جميع المطعومات»[31] وأغلب العلماء على أنّ المقصود بالطعام الذبائح لأنّ ما سواها حلال[32]. كما أحلّ القرآن طعام المسلمين لأهل الكتاب[33] وقد واكب ذلك إباحة نكاح الكتابيات دون زواج المسلمات بالكتابيين في حين حرّم نكاح نساء المجوس كما حرّمت ذبائحهم[34].

ولا نستغرب أن ترتبط المحرّمات الغذائيّة بالمحرّمات الجنسيّة فكلّ الثقافات تعقد علاقة رمزيّة بين الفعل الجنسيّ والفعل الغذائيّ في نفس الوقت ضاغطة على الجسد طابعه الغرائز والشهوة بطابع الثقافة[35]. ولمّا كان الفعل الجنسيّ في الإسلام فعلا ذكوريّا يؤكل فيه جسد المرأة

---

29) المائدة 5 /

30) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، XI، ص 115.

31) م. ن، ص. ن.

32) م. ن، ص. ن.

33) المائدة 5 / 5.

34) فخر الدين الرازي، مفاتيح الغيب، XI، ص 116؛ القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، VI، ص 79.

35) بيّن كلود لفي ستروس العلاقة بين المحرّمات والقواعد الغذائية والعلاقات الجنسية والقواعد التي تحكم مؤسسة الزواج وألحّ على: "L'analogie très profonde entre l'acte de copuler et celui de manger".
La pensée sauvage, pp. 134, 139, 173.

رمزيّا[36] وكان المجتمع الإسلاميّ أبويّا فإنّ الكتابيات حلال كالذبائح إذ يحيل جسد المرأة على لحم الحيوان الذبيح[37].

يختلف موقف الإسلام إذن من ذبائح أهل الكتاب ومن نسائهم عن موقفه من ذبائح المشركين والمجوس الذي يواكبه تحريم لنسائهم فتعبّر القواعد الغذائيّة عن الانتماء إلى الديانة الكتابيّة التي تقابلها ديانة لا كتاب لها. ولا يدلّ الايمان باللّه والآخرة والأنبياء والرسل على الديانات التوحيديّة فحسب بل يوحّد فعل الأكل من الذبائح بين المنتمين إليها، ويبني هويّة دينيّة تختلف عن الوثنية والمجوسيّة.

وقد طرحت مسألة طعام أهل الكتاب في الفقه الإسلاميّ وخاض الفقهاء في ما يجوز منها وما لا يجوز وتجاوز الاختلاف فيها المذاهب إلى اختلاف داخل المذهب الواحد[38] ولعلّ الموقف منها مرتبط بالعلاقة التاريخيّة بين المسلمين وأهل الذمّة التي كانت متعدّدة معقّدة. فالواقع الاجتماعي قد يؤثّر في أحكام الفقهاء ويلوّنها لأنّه لاشيء يبرّر أن يحرّم الفقيه أو يكره ما جاء في القرآن قطعيّا حلالا. وبالنصّ القرآني احتجّ ابن رشد على أنّ ذبائح أهل الكتاب حلال رافضا ما ذهبت إليه المذاهب السنيّة من كراهة بعضها أو تحريمها تحريما باتّا مذكّرا بأن حكم الآية لا يرتفع[39].

---

36) بيّن كلود لفي ستروس العلاقة بين الفعل الجنسيّ وأكل اللحم وبيّن أنّ الذكر يكون آكلا والمرأة مأكولا وقد يوجد العكس في بعض الثقافات. م. ن. ص ص 141 . 173 .

37) ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، I، ص ص 454 - 455 ؛ ابن قيّم الجوزيّة، احكام أهل الذمّة، I، ص ص 244 - 260 ؛ الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص ص 48 - 66.

38) ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، I، ص 455.

39) م. ن. ص 455، العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص ص 66 - 69.

كما طرح الفقهاء مسألة ذبائح نصارى بني تغلب والمرتدّين فاختلفوا في ذبائح نصارى بني تغلب وأجمعوا على تحريم ذبائح المرتدّ [40]. ولا يفهم هذا التحريم إلاّ في إطار موقف الإسلام من الردّة. فليس الفقه معزولا عن الثقافة التي تبلور فيها وتطوّر وجمد، يعبّر عمّا فيها من رؤية للآخر المختلف يقبل طعامه أو يقصيه حسب الأطر الاجتماعية التي تؤسّس العلاقات بين المجموعات التي تعيش في فضاء واحد. ولا نستغرب تحريم ذبائح المرتدّ فلئن اختلف الموقف منه فقد اعتبر راجعا عن الحقّ والإيمان إلى الباطل والكفر، خارجا عن الإسلام، ولا تؤكل ذبائح الكافر إذ من شروط إباحة الذبيحة أن يكون الذابح مسلما أو كتابيّا أي مؤمنا بالله.

كما اختلف الفقهاء في ذبيحة الصابئة والسامرة وروي عن عمر بن الخطاب إباحة ذبائح السامرة وقال إسحاق بن راهويه (ت 238 هـ) بحلّ ذبائح الصابئة، إذ هم طائفة من أهل الكتاب[41].

وقد تجاوز تحريم الذبائح وإباحتها الحيوان نفسه إلى ما ينتفع به منه وإلى أطعمة أخرى كانت توجد في أسواق المسلمين أو في بلاد النصارى التي كانوا يقصدون، فالمطلّع على رسالة الطرطوشي في تحريم الجبن الرومي يلاحظ أنّ المسألة لاتتعلّق بالذبائح فحسب بل قد يكون الجبن مصنوعا «بأنافح الحلاليف»[42] أو قد يكون نقل في سفينة «فيها الجبن ولحوم الخنازير مكسوّ بعضها على بعض»[43] وقد يطبّق بـ«شحوم

---

40) م. ن. ص. ن.

41) ابو سريع محمّد عبد الهادي، احكام الأطعمة والذبائح، ص ص 188 - 189.

42) الطرطوشي، رسالة في تحريم الجبن الرومي، ص 126.

43) م. ن. ص ص 128 - 129.

الخنازيـــر ولحومهـا فيشـرب دهنهـا»[44]. وقـد يكون الجبن عـقـد بأنافح الميـتـة[45]. ويعلّل الطرطوشي تحريم الجبن الرومي رادّا على مـبيـحـه، بالحديث والأثر وأقوال علماء المذهب[46]. وقد تساءل عبد المجيد تركي في مـقـدّمـة تحقيقه للكتاب عن الدافع إلى تأليف «رسالة في تحريم الجبن الرومي» وبيّن أن الدافع الذي كان الحافز الأساسي على التحرير «سياسيّ إذ كان الشيخ على وعي بخطر النصارى المحدّق بالمسلمين»[47]. وذكر المحقق دافعا ثانيا هو موقف من بني حديدة الذين «ينسب إليهم سياسة تعسّف اقـتـصـاديّ قـائمة على أخذ المكوسات والإعانة على المظالم». فـفي هذا الاطار تندرج هذه الفتوى بتحريم الجبن الرومي «لأنّ مصدره النصارى والمنتفع بتوريده بنو حديدة»[48]. وإذا كان هذا المثال يطلعنا على تحريم طعام نصّ القرآن على إباحته فقد يفيدنا بمدى حضور نجاسة الميتة والخنزيرفي العقل الفقهي ودورها في تحريم ما ورد عامّا في القرآن. كما أنّا أوردنا هذا المثال لنبيّن مدى حضور الفقه في الحياة اليوميّة ومدى تأثّره بعوامل موضوعيّة وذاتيّة تتدخّل في رمزيّة الطعام الذي يكون مؤسّسا للهويّة واسما الاختلاف الدينيّ. ويدلّ طرح الفقهاء لمسألة أواني أهل الكتاب واستنباط حكم تطهيرها من الخنزير والخمرة اللذين ينجّسانها [49] على موقف من المحرّمات التي يخشى المسلم أن تدنّسه. فالاناء يرمز إلى البطن وفي البطن الحرارة المحوّلة المغيّرة المولّدة الحياة

---

44) م. ن. ص 130.

45) م. ن. ص ص 135 - 145.

46) م. ن. ص 72.

47) م. ن. ص 72.

48) م. ن. ص 72.

49) انظر ما جاء في ابن حزم المحلّى. VII. ص ص 424 - 425.

يرفض المسلم أن تحوّله إلى يهوديّ أو نصراني[50]. وإن استعمل الإناء فهو يطّهره ليكون الطعام فيه طاهرا.

2 - الطيّب الخبيث والخبيث الطيّب

صنّف الفقهاء الأغذية إلى حيوانيّة ونباتيّة ولم يجدوا في النبات محرّما غير ما صنع منه خمرا وشرابا مسكرا وصنّفوا الحيوان إلى حلال في الشرع وحرام والحرام إلى حرام في عينه وحرام لسبب وارد عليه، وإلى متّفق في تحريمه ومختلف فيه ورتّبوا الحيوان إلى نوعين. نوع يعيش في البرّ وآخر في الماء[51]. ولم يصنّفوا الحيوان البرّي تصنيفا يعتبر النوع وإنّما نظراوا إليه في إطار مسائل فقهية. فنجد الحيوان في مسألتين: من ذلك الحديث عن الكلب والحدأة والغراب في أحكام ذي الناب من السباع وذي المخلب من الطير. وفي مسألة ما أمر بقتله في الحلّ والحرم، وتعرّضهم للحيّة والفأرة في نفس المسألة. والنظر إليها في جملة أحكام هوامّ الأرض والحشرات. ورغم هذا الاضطراب في التصنيف ثمّة وعي بالحاجة إلى مقولات واضحة تنظّم أحكام الطعام الحيواني. فجعلوا مسألة في الدواب جامعين الخيل والبغال والحمير. وأخرى في السباع جامعين بين ذي الناب من ذوات الأربع وذي المخلب من الطير. ولكنّهم أقحموا الحديث عن طيور أخرى في فروع واضطربوا في تصنيف أنواع داخل السباع أو الهوامّ. مثل ابن عرس والوبر والسنجاب

---

50) البطن مكان التحوّل والتغيّر. انظر رمز البطن في : J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp. 998-999

51) ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص ص 467. 468 الشافعي. الأمّ. I. ص 241؛ الكاساني. بدائع الصنائع. V. ص 355.

والسمّور والفنك واليربوع[52]. ولعلّ الحاجة إلى استنباط أحكام الحيوان المسموح بأكله والممنوع داخل تصنيفية تكون إطار الأحكام هو ممّا تمليه طبيعة الفقه نفسه إذ هو علم نظريّ يقوم على التبويب والتفريع والتنظيم.

أمّا إذا نظرنا إلى أنواع الحيوان التي جمعت داخل كل مسألة من المسائل طلبا لحكمها فإننا لا نجد صنفامحرّما وصنفا محلّلاً يساعدنا على إعادة تنظيم ما يؤكل وما لا يؤكل حسب مجموعات من الحيوانات تتحدّ في خصائص معيّنة وسمات. فمن بين الهوامّ ما يؤكل وما لا يؤكل ومن بين الدوابّ ما يحرّم ويحلّل. وممّا يعقّد الأمور أنّ ما يكون حلالا عند البعض يكون حراما عند الآخر بل وقد يكون صنف من الحيوان خبيثا في مذهب طيّبا في مذهب آخر. ويكون في أحايين ذا حكم متعدد داخل المذهب الواحد. كما أنّنا إذا تساءلنا عن المنطق الذي أدّى إلى استنباط هذا الحكم أو ذاك لا نجده يعود دائما إلى المنهج المستعمل في الفقه. وإن كانت أصول هذا العلم محدّدة في أغلب الاحيان للأحكام، ممّا يدفعنا إلى اعتقاد أنّ الأطر الماديّة والذهنيّة التي نشأ فيها كلّ مذهب من المذاهب وتبلور مؤثّر إلى حدّ كبير في توجيه أحكام الحيوان الممنوع أكله أو المسموح به.

إنّ المبحث في علل تحريم هذا الحيوان أوذاك قد يكون يسيرا لو كانت المحرّمات خاضعة مثلما هي في التوراة مثلا لنظام تصنيفيّ واضح ومقاييس ثابتة. ولكنّ وجود الحلال والحرام داخل الصنف الواحد واختلاف حكمه من مذهب لآخر بل واختلاف حكم كلّ حيوان على حدة ممّا يجعل الباحث الواحد الجاهل بالأطر الجغرافيّة والتاريخيّة والاجتماعية لكلّ

52) انظر كتب الأطعمة في المدوّنات الفقهيّة المختلفة.

بينة من البينات التي استنبطت فيها الأحكام الفقهيّة، عاجزا عن إدراك كلّ العوامل الكامنة وراء تحريم هذا الحيوان في مذهب وإباحته في مذهب آخر.

وإذا ما تجاوزنا الاختلاف القائم بين المذاهب والموجود في المذهب الواحد بحثا عن مبدإ تصنيفيّ واحد لم نجد إلاّ مبدأ عامّا فضفاضا يتّسع لقبول عناصر من داخل المنظومة الفقهيّة كثيرة ويستقطب الحلال والحرام والمباح والمندوب والمكروه، وهو مبدأ متغيّر يحيل على التعدّد ونسبيّة الأحكام نفسها. وهذا المبدأ هو نفسه المصنّف لما يؤكل وما لا يؤكل في القرآن إلاّ أنّ الخبيث في الكتاب يحدّده الحرام والرجس المفصّل. وما سواه حلال طيّب.

إنّ الفقهاء لم يفكّروا أوّل ما فكّروا فيما يؤكل وما لا يؤكل من الحيوان خارج ما طرحه النصّ الذي أملى مسائل خاضوا فيها. فالقرآن المصنّف الأكل إلى خبيث حرام وطيّب حلال هو الذي دعاهم إلى التساؤل عن الخبائث والطيّبات لافتا إيّاهم إلى وجودها وتحديدها لسلوك النّاس الغذائيّ، لكنّه لم يخصّصها ويفصّل فيها الذكر تفصيلا فحاولوا البحث داخل النصّ ذاته عن إشارات تيسّر هذا التفصيل فوجدوا فيه الأنعام طيّبة حلالا والخيل والبغال والحمير للركوب والزينة [53] فتساءلوا عن حكم أكلها لحضور ثنائية الطيّبات والخبائث في أذهانهم، فكان النصّ واعزا على الحكم وكان الواقع في نفس الوقت ينشد حضور الدين فيه يوجّه السلوك. واحتاج الفقهاء إلى السّنة تبيّن وتفصّل وتشرح وتصنّف وتجعل الحكم الذي يبحث عنه الفقيه واضحا؛ فكان النصّ الجامع بين الحمير والخيل مستجيبا

53) النحل 16 / 8.

لحاجة الفقهاء إلى تصنيف الحيوان واستنباط حكمه، ومدّتهم النصوص المرويّة في نفس الإطار بالجمع بين السباع من ذوات الأربع والطير[54]، ولكنّهم احتاجوا إلى أحكام الطيور الأخرى وغيرها من الهوامّ والحشرات والبهائم ممّا لم يأت فيها نصّ سواء أكانت تؤكل في واقعهم أم لا تؤكل وأضحى تصنيفهم للحلال منها والحرام ضربا من التنظير الذي يشرّع السلوك الموجود في الواقع إذا هو أبقى على عادات الناس في إقبالهم على ما يأكلون وإعراضهم عمّا لا يأكلون أو يغيّر المألوف حسب مقتضيات الشرع. ونرى ثنائيّة الخبيث والطيّب حاكمة للتفكير الفقهي فيما لم يأت فيه نصّ.

وقد اخترنا أن نكتفي بمثالين نبيّن من خلالهما اختلاف الفقهاء في حكم ما لم يحرّم في القرآن لنبيّن أنّ المنظومة الفقهية تقوم على اتفاق العلماء واختلافهم .

2 - 1 - الخيل والبغال والحمير

لم يحرّم القرآن الخيل والبغال والحمير. واشتهر أن الرّسول نهى عن أكل الحمار الأهلي وأباح لحم الخيل في خيبر سنة سبع للهجرة [55] وذكر ابن عبد البرّ (ت 463 هـ) أن «لا خلاف بين العلماء في تحريم» لحم

54) صحيح مسلم. كتاب الصيد والذبائح. باب تحريم أكل كلّ ذي ناب من السبع وكلّ ذي مخلب من الطير.

55) انظر فتح خيبر في: الطبري، تاريخ الرسل والملوك. III. ص ص 1 - 21. L. Veccia Vagleri, *art*, "*Khaybar*", EI_2, IV, pp. 1169-1174. وانظر ما جاء في الصحيحين من أخبار في النهي عن الحمارالأهلي والترخيص في الخيل : البخاري. كتاب الذبائح والصيد. باب لحوم الخيل وباب لحوم الانسيّة. مسلم. كتاب الصيد والذبائح. باب تحريم أكل لحوم الحمر الانسيّة. باب في أكل لحوم الخيل.

الحمر الأهليّة إلاّ ماروي عن ابن عباس وعائشة [56] (ت 58 هـ). والناظر في مدوّنة الفقه الإسلاميّ يجد تحريم الشافعيّة والحنابلة والأحناف والظاهريّة وبعض المالكيّة لها وكراهة الشيعة وفريق من المالكيّة لها [57].

أمّا عائشة فقد علّلت حلّ الحمار الأهليّ بالآية 145 من سورة الأنعام واحتجّ ابن عبّاس بعودة الحمار الأهليّ إلى الإباحة بزوال العلّة المحرّمة له في خيبر وهي خوف الرسول من نفاد الحمولة [58]. وقد ردّ ابن حزم على هذا التعليل محتجّا بحاجة الناس إلى الخيل في خيبر أكثر من حاجتهم إلى الحمير[59]. وجاء في التمهيد «أن الخيل أرفع من الحمير وأنّ الخوف على الخيل وعلى فنائها، فوق الخوف على الحمير، وأنّ الحاجة في الغزو وغيره إلى الخيل، أعظم من الحاجة إلى الحمير، وبهذا يبيّن لك أنّ النهي عن أكل لحوم الحمر، لم يكن لحاجة وضرورة إلى الظهر والحمل»[60]. ولعلّ ما دعا العلماء إلى الردّ على علّة الخوف من نفاد الحمولة أنّ المسلمين كانوا بين ألف وستّمائة وألف وثمانمائة رجل، ولم يكن لهم إلاّ ما بين مائة ومائتي فرس[61] فحاجتهم إلى الخيل التي سمح الرسول بأن يؤكل منها لاتقلّ عن حاجتهم إلى الحمر التي نهاهم عنها.

---

56) ابن عبد البرّ، التمهيد، X، ص 123.

57) ابن حزم، المحلّى، VII ص ص 407 - 408؛ ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، I، ص 472؛ ابن قدامة، المغني، VIII، ص ص 586 - 587؛ الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص 117 - 119. الكاساني، بدائع الصنائع، V، ص 37. وانظر: أبو سعيد محمّد الهادي، أحكام الأطعمة والذبائح في الفقه الإسلاميّ، ص ص 23 - 27؛ M.H. Benkheira, *Islam et interdits alimentaires*, pp. 91-96.

58) ابن حزم، المحلّى، VII، ص 407.

59) م، ن، ص ن.

60) ابن عبد البرّ، التمهيد، X، ص ص 126 - 127.

61) L. Veccia Vaglierri, *art "khaybar"*, in EI_2, IV, p. 1170.

وقد أرجع النهي عن الحمر الإنسيّة إلى أنّها كانت غنيمة من الخمس ولأنّها كانت جلاّلة ورجسا من عمل الشيطان ونجسا [62]. وإلى هذه العلّة الأخيرة مال ابن كثير (774 هـ) فرأى أنّ الرسول نهى «عنها لذاتها» فهي «رجس» [63]. ونجد تفسيرا للرجس في نصّ لابن عبد البرّ جاء فيه أنّ نهي الرسول عن «أكل لحوم الحمر يومئذ عبادة لغير علّة... وشريعة» [64].

أمّا الحمار الوحشيّ فالجمهور على إباحته. وقد طرح الفقهاء مسألة الحمار الوحشيّ إذا استأنس والإنسيّ إذا توحّش. فذهب ا لشافعي إلى إباحة الوحشيّ يستأنس وأهل الظاهر إلى الترخيص في الوحشيّ الذي لا يصير حراما بالدجون وإلى النهي عن الأهليّ الذي لا يصير حلالا بالتوحّش. وذهب الحنابلة إلى تحريم الحمار الوحشيّ إذا أنس وحرّم مالك الحمار الوحشيّ إذا دجّن. ولم ير ابن القاسم (ت 191 هـ) به بأسا [65].

واختلف الفقهاء في حكم أكل الخيل فذهب مالك وأصحابه وأبو حنيفة والأوزاعي (ت 157 هـ) والشيعة إلى أنّ لحمها مكروه. وأباحه الشافعيّة والحنابلة والظاهريّة وأبو يوسف (ت 182 هـ) ومحمّد (ت 189 هـ) وبعض المالكيّة. واستدلّ المتنعون عن الخيل بأنّ الله خلقها والبغال والحمير للركوب والزينة دون الأكل. وبحديث جابر (ت 74 هـ) الذي

---

62) ابن عبد البرّ. التمهيد. I ص 144 ؛ الكاساني. بدائع الصنائع. V. ص 37. وانظر صحيح مسلم. كتاب الصيد والذبائح. باب تحريم أكل لحم الحمر الانسيّة.

63) ابن كثير. السيرة النبويّة. III. ص 364.

64) ابن عبد البرّ. التمهيد. X. ص ص 126 - 127

65) مالك بن أنس. المدوّنة الكبرى. رواية الإمام سحنون. II. ص 64. ابن حزم. المحلّى. VII. ص 406ª ابن قدامة : المغني VIII. ص 591؛ الشافعي. الأمّ. I . ص 242 ؛ النووي. روضة الطالبين. II. ص 537 ؛
M.H. BenKheira, *Islam et interdits alimentaires*, pp. 91-96.

جاء فيه نهي الرسول عنها. وعلّل أبو حنيفة حكمه بقياس الخيل على الحمار ذي الحافر. واحتجّ مبيحو لحم الخيل بعدم دلالة الآية الثامنة من سورة النحل على التحريم، وبأنّ هذه السورة مكيّة سابقة للنهي عن الحمر الأهليّة. وبأنّ الخيل خلقت لآداء أكثر من وظيفة مثلها مثل البقر التي جعلت للأكل والحرث. وقد استدلّ هؤلاء بحديث جاء فيه أنّ الرسول ذبح الخيل للمسلمين في خيبر، وبحديث أسماء بنت أبي بكر (ت 73 هـ) الذي جاء فيه نحر فرس في عهد الرسول وأكلها [66]. كما نجد تعليلا لحكم تحريم الخيل بأنّه من الخبائث: «لحم الخيل ليس طيّبا بل هو خبيث لأنّ الطباع السليمة لا تستطيبه بل تستخبثه» [67]. وقد ذهب ابن حزم إلى أنّ السلف كانوا يأكلون لحم الخيل [68]. ولكنّ الكاساني أورد أنّ أكله لم يكن إلاّ في حصار، وأنّ أصحاب الرسول كانوا يأكلونه في المغازي أي في حال الضرورة [69].

أمّا البغل فقد أجمع العلماء على تحريمه وعلى أنّ حكمه هو حكم الحمار، وقد روي عن أبي حنيفة كراهته دون إطلاق التحريم عليه. كما كرهه مالك والشيعة وأباحه ابن حزم، وتعليله أنّ البغل رغم تولّده من

---

66) ابن حزم، المحلّى، VII، ص 408، ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، I، ص ص 472 - 473 ؛ ابن عبد البرّ، التمهيد، X، ص ص 127 - 129 ؛ ابن قدامة، المغني، VIII ص 591 ؛ الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXIV،ص 124 ؛ القرطبي، الجامع لاحكام القرآن، X، ص ص 76 - 77 ؛ الكاساني، بدائع الصنائع، V، ص 38 ؛ انظر أبو سريع محمد عبد الهادي، أحكام الأطعمة والذبائح، ص ص 16 - 23.
M. H. Benkheira, *Islam et interdits alimentaires*, pp. 90-91.

67) الكاساني، بدائع الصنائع، V، ص 38.

68) ابن حزم، المحلّى، VII، ص 408.

69) الكاساني، بدائع الصنائع، V، ص 39.

الحمار فهو يختلف عنه ولا يسمّى باسمه وقد رفض قياس البغال على الخيل والحمير وأبى تحريم ما لم يرد فيه نصّ [70].

نستنتج ممّا تقدّم أن أغلب الفقهاء على تحريم لحم الحمار الأهليّ أو كراهته وتحريم لحم البغل أو كراهته وإباحة لحم الخيل أو كراهته فالكراهة هي الحكم الغالب على ذوات الحافر الأهليّة إذ لا يوجد في القرآن تحريم لهذا الصنف من الحيوان. ممّا يؤدي إلى إطلاق الحرام على ما تثبت حرمته بدليل مقطوع به والمكروه على ما كانت حرمته محلّ اجتهاد. ويفرض حكم المكروه وجوب الامتناع عن أكل ما كرهه الفقهاء [71].

وتجدر الإشارة إلى تعدّد أحكام ذوات الحافر تعدّد المذاهب وإلى وجود أكثر من حكم داخل المذهب الواحد، مثل حكم الخيل في المذهب المالكيّ [72]. ممّا يبيّن تطوّر الأحكام وعدم ثباتها ونسبيّتها. ولو لخّصنا اختلاف الفقهاء لوجدناه يعود إلى تعدّد آليات القراءة. فمن تأوّل أنّ اللاّم في «لتركبوها» للتعليل وحصر وظيفتها على العلّة المذكورة لم يبح الخيل، ومن ينفي إفادة لام التعليل لمعنى الحصر يبيحه. ومن رأى أنّ عطف البغال والحمير على الخيل يدلّ على الاشتراك في الحكم حرّم الخيل تحريم البغال والحمير [73]. كما يعود الاختلاف إلى تعارض الأحاديث في الخيل وإلى

---

70) ابن حزم. المحلّى. VII. ص 409؛ ابن رشد الحفيد بداية المجتهد. I. ص 472؛ ابن عبد البرّ التمهيد X. ص 129. ابن قدامة المغني. VIII. ص 587

71) «ونحن لانطلق اسم المحرّم على لحوم الحمر الأهليّة إذ المحرّم المطلق ما ثبت حرمته بدليل مقطوع به فأمّا ما كانت حرمته محلّ الاجتهاد. فلا يسمّى محرّما على الاطلاق بل نسمّيه مكروها فنقول بوجوب الامتناع عن أكلها عملا مع التوقف في اعتقاد الحلّ والحرمة». الكاساني. بدائع الصنائع. V. ص 37.

72) ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص ص 471 - 472.

73) أبو سريع محمد عبد الهادي. أحكام الأطعمة والذبائح. ص ص 17 - 18.

منهج استنباط الاحكام الشرعيّة، فمن لا يعتمد إلاّ النصّ يبيح الخيل والبغال إباحة أهل الظاهر لها، ومن يعتمد القياس شأن أبي حنيفة يقيس الخيل والبغل على الحمار ذي الحافر.

وإذا عدنا إلى الظرف التاريخيّ الذي جاء فيه النهي عن الحمار الأهليّ احتفظنا بأمور ثلاثة هي :

أوّلا : أنّ المسلمين كانوا في حالة خصاصة وجوع شديد دفعهم إلى نحر الحمر وطبخها [74] ولكنّ الرسول رغم قتال جنده أيّاما «وليس عندهم طعام إلاّ العلف» [75] ورغم الضرورة التي تسمح بأكل ما يسدّ الرمق ممّا توفّر حتى وإن كان محظورا، فإنّه نهى عن اللحوم وهي تطبخ في القدور.

ثانيا : أنّ الحمر خرجت من حصن الصعب بن معاذ ولم يقدر اليهود على إدخالها إليه[76] فهذه الحيوانات ملك لليهود ورغم أنّها تصبح في سياق الفتح غنيمة من غنائم المسلمين، نهى عنها الرسول في حين أنّ الخيل التي سمح بها لم يذكر أنّها خرجت من حصن والأقرب إلى الظنّ أنّها من خيول المسلمين.

ثالثا : أنّ الرسول بنى بصفيّة بنت حيّي بن أخطب النضرية اليهوديّة[77] (ت بين 50 هـ و 52 هـ) فزامن الحفاظ على محرّم من

---

74) صحيح مسلم، كتاب الصيد والذبائح، باب تحريم أكل الحمر الانسية ؛ الواقدي، المغازي، III، ص ص 658، 661.

75) م. ن. ص 658

76) م. ن. ص 659.

77) ابن كثير، السيرة النبويّة، III، ص ص 371 - 374 ؛ الطبري، تاريخ الرسل والملوك، II، ص ص 1، 14.

محرّمات اليهود زواج بيهوديّة. تقودنا هذه الملاحظات إلى استنتاج متانة الصلة بين المحرّمات الغذائيّة والعلاقات الجنسيّة وبنى القرابة؛ تزامن الدخول إلى فضاء يهوديّ لفتحه وإخضاع أهله مع احترام تحريم الحمار الأهليّ والبناء بصفيّة كما يمكن أن يكون الرسول حين نهى المسلمين عمّا في القدور، وهم جياع أعلن لليهود، وهم أعداؤه، عن احترام الإسلام لمحرّماتهم وعدم اختلاف دينه عن ديانتهم الاختلاف التّام. فطعامهم ليس نجسا وطقوسهم يمكن أن تكون طقوسا للمسلمين إذ تبنّى محمّد عندما دخل المدينة طقس صيام عاشوراء [78]، ولا يختلف تبنّي هذا الصوم والنهي عن الحمار والزواج بصفيّة رمزيّا.

ولا نخفي حيرتنا أمام نهي الرسول عن الحمار الأهليّ وترخيصه في الخيل. وكلاهما حرام في اليهوديّة. فهل نهى الرسول عن حيوان كانت العرب تمتنع عنه قبل الإسلام ورخّص فيما كانت تأكله، فيكون ردّ فعله ناتجا عن رسوخ رواسب ثقافيّة بقيت ثابتة ثبات العرف والتقليد؟ وهل منزلة الحمار عند اليهود هي نفس منزلة الخيل ؟ ألا يحيل الحمار على رموز تجعل أكله أمام محرّميه ضربا من العنف ؟

لم نجد فيما اطّلعنا عليه من نصوص أعادت إنتاج الجاهليّة والفترة الإسلاميّة الأولى، ما يشير إلى أكل العرب الحمار الأهليّ، في حين كان الوحشيّ طريدة يأكلونها. بيد أنّ أكل الفرس والبرذون كان موجودا في عصر الرسول [79]. وإذا تجاوزنا جزيرة العرب إلى ما جاورها من حضارات وجدنا الكنعانيين والعبرانيين لا يأكلون الحمار [80]. ولا يعود

---

78) A. J. Wensinck, art Ashura, in EI_2, I, pp. 726-727.

79) ابن حزم، المحلّى، VII، ص 409

80) انظر "Âne" في: *Dictionnaire de la Bible*, I, p. 572.

تحريمه في اليهوديّة إلى التصنيفيّة الغذائيّة التي جاءت في التوراة فحسب بل قد يساهم رمزه في الامتناع عنه. يعدّ العبرانيون هذا الحيوان ثروة ثمينة ويفضّلون ركوبه على الدوابّ الأخرى ويعتبرونه من الحيوانات النبيلة ويحكى أنّهم كانوا يعبدون رأس حمار وأن أنتكيوس، عند اقتحامه معبد «أورشليم» وجد رأس حمار من ذهب[81]. كما كان الفينيقيون يقدّسونه[82]. ويعتبره أهل مصر وسوريا ثمينا لقدرته على تحمّل السير في المرتفعات الوعرة الجافّة ولصبره على العطش وأكله الشوك والأعشاب الجافّة[83]. ولشدّة ما التصق بالإنسان دعا موسى إلى الاعتناء به مثل الاعتناء بالبشر[84]. وقد غضب الربّ من بلعام لضربه أتانه التي كانت تفهم إرادة الله أكثر ممّا يفهمها الانسان[85]. وسخّرت الأتان وجحشها ليسوع مطيّة يدخل عليها بيت المقدس[86]. كان الحمار رمز اليهود أنفسهم يحيل على نمط عيشهم ويعبّر عن ارتحالهم وصبرهم. وهم حين يرفضون الخيل يمتنعون عن السلطة الأجنبيّة وعن ترف الآخرين ويتشبّثون بالحمير تفوق الخيول وتنتصر عليها[87]. وكما يرتبط الجحش بالكرمة[88] يدلّ على الخصوبة وبهجة الأرض التي يرتع فيها[89]. ويرمز الحمار إلى زحل كوكب إسرائيل الذي يعتبر شمسا ثانية. ويقترن زحل

---

81) م. ن. ص 571.

82) م. ن. ص ن

83) م. ن. ص 568.

84) م. ن. ص 572.

85) عدد. 22 : 21 - 35

86) متّى. 21 : 1 - 5 انظر مطيّة المسيح في C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 456

87) D. P. Miquel; *Dictionnaire symbolique des animaux*, p. 87.

88) تكوين 49 : 11.

89) تكوين 49: 14.

بيحيى فيرمز إلى الشيخوخة والآباء والأجداد والإخوة الأكابر[90]. ويكون الحمار مثل زحل رمز الشيخ والأب والذاكرة [91]. ويحيل زحل على العسر والشدائد والقلق والقحط واليأس. ويحمل في نفس الوقت دلالة القوّة والخصب. ويكون زحل كالحمار معبّرا عن اليهود [92] وتجربتهم وصبرهم وخلاصهم من الشدائد ونجاتهم من الهموم [93]. ويقترن الحمار بأنبيائهم[94] فيدلّ على بساطتهم وتواضعهم وهديهم الناس إلى الطريق الخير وإرشادهم للمقدّس ونجاتهم. .ويربط الحمار عالم الكتاب المقدّس بسومر القديمة التي لم يكن يوجد فيها الابل والخيل.. و«هو رمز للأوديسا اليهودية»[95].

واحتفظ التخيّل الإسلاميّ بقصّة بعث عزير وحماره، بعدما أماته اللّه مائة سنة أحياه ليكون مطيّة النبيّ يركبها قاصدا بيت المقدس[96] ورسخت في الذاكرة مطيّة الأنبياء تنهل من قداستهم[97] وبقي يعفور حمار الرسول مغذيّا لتخيّل المسلم؛ فنبيّ المسلمين لا يختلف في

---

90) التيفاشي. سرور النفس بمدارك الحواس الخمس. ص ص 183 - 184 ؛ J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles* , p. 42; C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 656.

91) *Encyclopédie des symboles*, p. 609

92) التيفاشي. سرور النفس بمدارك الحواس الخمس. ص ص 187 - 188الدميري حياة الحيوان. *Encyclopédie des symboles*, p. 610. ; z 321

93) الدميري. حياة الحيوان. I. ص 321.

94) انظر ما جاء عن جحش يعقوب وأتانه في: C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et de ses symboles*, p.656. وما جاء عن حمار إبراهيم ويحيى في: R. Debray, *Dieu un itinéraire*, p. 71-72

95) م. ن. ص 72.

96) الدميري. حياة الحيوان. I. ص 309؛ انظر كذلك الجاحظ. الحيوان. VII. ص 204.

97) م. ن. ص. ن. الدميري. حياة الحيوان. I. ص 318

القــصّ عن الأنبيــاء يعبّر حمــاره عنه ويرفض هذا الحيوان العيش دون صاحبه [98].

ورغم قداسة مطيّة الأنبياء فالحمار يقترن بالشيطان. يتعوّذ منه المسلم عندما يسمع نهيقه[99] فصوته من أنكر الأصوات. وهو ذلك الحيوان الذي كان آخر ما حمله نوح في الفلك؛ تعلّق إبليس بذنبه ووثب فدخل معه [100]. ولعلّ اقتران الشيطان بالحمار هو الذي ساهم في اعتقاد مسخ الإنسان في صورته. يلعن لعنته [101].

ولا تقتصر فكرة المسخ هذه على المتخيّل الإسلامي فقصّة أبولي (Apulée) [ق II م] الحمار الذهبي (L'Âne d'or) تصف الطقوس التدريبيّة في أسرار إيزيس التي تحوّل فيها لوسيوس (Lucius) إلى حمار ثمّ عاد إنسانا [102]. ويحيل الحمار في هذه القصّة على الضغط والإكراه والهبوط والانهيار واليأس والعجز والتجرّد من الانسانيّة [103].

إنّ صورة الحمار الظلاميّة الشيطانية أنموذج أوّلي فقد كان في الهند القديمة مطيّة لآلهة الموت وفي مصر كان الحمار الأصهب أخطر ما

---

98) م.ن. ص ص 318 - 319.

99) .عن أبي هريرة رضي الله عنه أنّ النبيّ صلّى الله عليه وسلّم قال: «إذا سمعتم نهاق الحمير فتعوذّوا بالله من الشيطان». م. ن. ص 303

100) القرطبي. الجامع لأحكام القرآن. IX. ص 37 - 38. انظر الكسائي. قصص الأنبياء ص 78.

101) الدميري، حياة الحيوان، I، ص 303. وانظر الجاحظ الحيوان، II، ص 322.

102) J. Bellinger, *Encyclopédie des religions*, pp. 449-450.

103) وانظر هذه الرموز في: M.L Von Franz. *L'âne d'or d'Apulée*, p. 88

وانظر ما جاء عن مسخ لوسيوس في: C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 142

يعترض الروح في رحيلها ما بعد الحياة[104] وكان يرمز إلى سيت وتيفون مثلما يرمز إليهما الخنزير الذي ساهم في قتل آلهة الحبّ والخصب[105].

وعلى كرهه وخبثه ودناسته فالحمار مقدّس يرمز إلى ديونيزوس ويكون في الشعائر الأبولونيّة والطقوس الرومانيّة والفارسيّة [106] يرى فيه الإنسان صورته المتناقضة فيلمح فيه شبقه وجهله وعناده ولجاجته وذلّه وتواضعه وصبره[107] ويسقط عليه أحواله فالحمار مرآة لصاحبه وعيشه وفقره وغناه [108].

ولا نستبعد أن تكون البنى المادّية ساهمت في إنتاج رمز الحمار وتشكّل تحريمه أو كراهة أكل لحمه. فالحمار الأهليّ دابة تستعمل مطيّة للإنسان وتحمل متاعه وتساهم في معاشه، تجرّ المحراث عندما يعوزه البقر. وتساعده على استخراج الماء من الآبار ونقلها من العيون والأنهار. كما يستعمل الحمار في نقل السلع والبضائع. وهو مع ذلك حيوان يتحمّل المشاقّ ويصبر على العطش ويأكل العشب وما جفّ من نبات الأرض وأشواكها فلا يكلّف صاحبه عناء. فملازمة الحمار للإنسان في حياته

---

104) J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, p.

105) م. ن. ص 33 ؛ *Encyclopédie des symboles*, p. 31

106) م. ن. ص. ن. J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 33; J. de la Rocheterie, *La symboogie des rêves. La nature* pp. 34-35

107) م. ن. ص. ن.

108) «الحمار جدّ الانسان كيفما رآه سمينا أو مهزولا. فإذا كان الحمار كبيرا فهو رفعته وإذا كان جيّد المشي فهو فائدة الدنيا. وإذا كان جميلا فهو جمال لصاحبه. وإذا كان أبيض فهو دين صاحبه وبهاؤه. وإن كان مهزولا فهو فقر صاحبه [..] وموت الحمار يدلّ على موت صاحبه. وحافر الحمار قوام ماله وقيل من مات حماره ذهب ماله. وإلاّ قطعت صلته او وقع ركابه أو خرج منها أو مات عبده الذي كان يخدمه او مات أبوه وجدّه..» ابن سيرين. تفسير الأحلام ص 269.

اليوميّة هي التي ساهمت في تبلور إنسية هذا الحيوان وإسقاط الإنسان لأخلاقه وأحواله فيه. كما أنّنا لا ننكر أن يكون رمزه القابع في متخيّل الشعوب التي اعتنقت الإسلام مساهما في توجيه حكم أكل لحمه نحو التحريم أو الكراهة. فرمزه مثل رمز الخنزير متناقض الدلالة يحيل المسلم على ذاته وعلى الشيطان وعلى المقدّس. فقد يعود حكم تحريمه أو كراهته إلى التقابل بين ظلاميته من ناحية واقترانه بالمقدّس من ناحية أخرى. وقد يرجع الموقف منه زيادة على ذلك إلى إنسيته التي تقابل وحشيّته فليس الوحشيّ هو المحرّم بل الانسيّ الذي فيه من صفات البشر وأحوالهم ما يجعله في لاوعيهم ذاتا مغايرة يعدّ أكلها ضربامن أكل لحومهم. كما أنّ هذا الوحشيّ الذي يصبح إنسيّا والأهليّ الذي يعود إلى التوحّش يقلق عقل المسلم الذي يحتاج إلى مقولات واضحة تصنّف عالمه المحسوس. وليس من الصدفة أن تطرح في المصنّفات الفقهية قضيّة الدجون والتوحّش، ورغم أنّها لا تمثّل بنية واضحة يقوم عليها النسق الغذائيّ الفقهيّ وتنبني عليها أحكام الحيوان فهي تعبّر عن رغبة في التصنيف وقلق أمام التدجين وإمكانية رجوع الداجن إلى التوحّش.

وإذا كان القرآن لم يحرّم أكل لحم الحمار الأهليّ فقد وجد الفقهاء في السنّة ما يستندون إليه لتعليل النهي عن حيوان يحتاج إليه المسلم في حياته اليوميّة، بدت رموزه المتناقضة تناقض المقدّس عاملا من عوامل الامتناع عنه. أمّا ماروي عن الرسول من نهي فإنّه ارتبط بسياق تاريخيّ حوفظ فيه على مطيّة الأنبياء يواصل محمّد رسالتهم ناهلا من تعاليمهم مختلفا عنهم في الآن نفسه. بني فتح خيبر على الحرب والسلم وعبّر محمّد لليهود عن الاختلاف والتماثل والتغيير والثبات والرفض والتبنّي. وإذا كان الحديث ينهى عن محرّم من

محرّمات اليهود فإنّه يبيح آخر يختلف في رموزه عن الحمار وإن كان من نفس فصيلته.

إنّ الخيل ظلاميّة نوارنيّة حاملة للموت والحياة وما بعد الموت، تتحوّل من الليل إلى النهار وترتبط بعناصر الخلق حتّى أنّ قرابينها ترمز إليه وهي ذكورية أنوثية تتحد فيها ثنائية الحياة وتوازنها [109] فضّلها آدم على سائر الدواب وذلّلها إسماعيل فأصبحت رمز العربيّ وعزّته ونخوته واقترنت بثروته ومجده وبطولته فأطلق لفظ الفرس على الفارس واتّحد الراكب بمطيّته إليه ترمز. كان العربيّ، على تعلّقه بها يتطيّر منها فألغى الإسلام ظلاميتها معتقدا الخير في ناصيتها مباركا ما يحيل على الملائكة[110] وما رفع الأنبياء إلى السماء وما كان رمز القوّة الالهيّة التّي تتدخّل لخدمة الرسل[111].

لم يحتفظ الإسلام بظلاميّة الخيل ولا بعلاقتها بالشيطان فإبليس لا يقرب صاحب فرس عتيق والدار فيها هذا الحيوان لا تدخلها الجان[112]. غلبت رموز الخيل النورانيّة فأبيحت للمسلم ينهل، حين يأكل لحمها، من الخير والبركة واليمن والقوّة والانتصار والثروة والعزّة والكرم وشرف النفس وعلوّ الهمّة.

---

109) انظر هذه الرموز في : *Encyclopédie des symboles*, pp. 128 - 130; M. Philibert, *La naissance du symbole*, pp. 221-223.

110) انظر ابن سيرين، تفسير الأحلام ص ص 266 - 268 ؛ الدميري، حياة الحيوان، II، ص 136 ؛ وانظر كذلك لطفي عبد البديع، عبقرية العربيّة في رؤية الانسان والحيوان والسماء والكواكب، ص ص 229 - 231، 233، 238 - 239، 242 ؛ محمد عجينة، أساطير العرب عن الجاهليّة ودلالاتها، I، ص ص 287 - 294

111) انظر : *Dictionnaire de la Bible*, I, art "cheval", p. 682.

112) الدميري، حياة الحيوان، II، ص 136.

ولعلّ عوامل موضوعيّة ساهمت في إباحة النبيّ الخيل وتمثّل هذه الإباحة وحكمها. فلم تكن الخيل في جزيرة العرب حيوان السواد الأعظم من الناس، بل كانت حيوانا ثمينا يقترن بالغنى والثروة ولم تكن كثيرة في الحجاز. ففي معركة بدر لم يكن مع المسلمين سوى فرسين ولم يكن مع قريش سوى مائة فرس فقد كانت الخيل غالية الثمن وتكاليف تربيتها باهضة[113] وما لبثت الخيول أن تزايدت حتّى غدت في آخر عهد الرسول آلافا وأقبل المسلمون على اقتنائها وتربيتها وممّا شجّعهم على ذلك إعفاؤها من ضريبة الزكاة[114] وكانت الخيل آلة جهاد ثمينة ونعتقد أنّ مثل هذه الحيوانات التي كانت متعرّضة للجروح والكسر والمرض في أيّ لحظة لا تفرّط فيها المجموعات التي تربّيها ولا تخسرها الجنود المحتاجة في الحروب والفتوح والغزوات إلى الأكل خاصّة وأنّها توفّر لحما كثيرا لمجموعة تحتاج للقوت. كما ترتبط بأكل لحم الخيل معتقدات ترى فيها قوّة سحريّة ووقائيّة علاجيّة. ولعلّ محرّمي لحم الخيل لم يحظروها قياسا على الحمار فحسب، فقد يكون لرواسب قداستها في الحضارة الساميّة أثر قابع في المتخيّل الفقهيّ [115].

أمّا البغل فهو هذا الهجين المتولّد من حمار محرّم وككلّ هجين فهو الطبيعة الشاذّة وهو الظلاميّ الشيطانيّ العقيم ولكنّه رغم رمزه السلبيّ

---

113) انظر جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام. VII. ص 116 ؛ H. Lammens, *Le berceau de l'Islam*, pp. 136-137.

114) نبيه عاقل «دور الجمل والحصان في الفتوح العربيّة المبكّرة». دراسات تاريخيّة. 97 - 98. 1993.

115) انظر تقديس الساميين للخيل في جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام. VI. ص 169.

ورث من الحمار الهداية والصبر والتواضع فكان مطيّة الأنبياء[116] هو أيضا. وامتنع المسلمون عنه امتناعهم عن الحمار. أمّا البرذون ففيه من رموز الفرس وخصاله. ممّا دفع بعض مبيحي الخيل إلى الرغبة فيه واستطابة أكله. ولعلّ الموقف من البغل يعود إلي حاجة المسلمين إليه في الحياة اليوميّة فهو حيوان قويّ يتحمّل الحرارة والسير في الأماكن الوعرة والصعود إلى المرتفعات ويقوى على حمل الأثقال ويعمّر طويلا ويسهل ركوبه وقد تعوّد أهل الشرق القديم ركوبه وجعلوه للحمولة [117].

وتجدر الإشارة أخيرا إلى أنّ ما تمثّل نهيا عن الحمار والبغل وإباحة للخيل في ظرف تاريخيّ معيّن تحكمه عوامل دينيّة وسياسيّة أصبح حاكما لتصوّر الفقيه أكل المسلم بعد قرنين.

2 - 2 - سباع الطير وذات الأربع

لم يرد في القرآن تحريم أكل سباع الطير وذوات الأربع، وروي عن الرسول تحريم كلّ ذي ناب من السباع[118] ونهيه عنها وعن كلّ ذي مخلب من الطير[119]. واختلف الفقهاء في السباع ذوات الأربع فذهب المالكيّة إلى أنّ الرسول «لم يخصّ سبعا من سبع فكلّ ما وقع عليه اسم سبع فهو داخل تحت النهي على ما يوجبه الخطاب وتعرفه العرب من لسانها

---

116) وحيد السعفي. العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن. ص 534.

117) انظر بغل في : *Dictiornaire de la Biblc*, IV, p. 1336

118) «عن أبي هريرة عن النبيّ صلّى الله عليه وسلّم قال «كلّ ذي ناب من السباع فأكله حرام». صحيح مسلم. كتاب الصيد والذبائح. باب تحريم أكل كلّ ذي ناب من السباع وذي مخلب من الطير.

119) «عن ابن عباس أنّ رسول الله صلّى الله عليه وسلّم نهى عن كلّ ذي ناب من السباع وعن كلّ ذي مخلب من الطير». م. ن.

في مخاطبتها»[120] وروي عن مالك تحريمه لأكل ما له ناب من السباع وفي رواية عنه هو مكروه وعلى هذا جمهور المالكيّة[121] ونجد تفصيلا للسباع المحظورة في «التمهيد» : «وقال مالك لا يؤكل شيء من سباع الوحوش كلّها ولا الهرّ الوحشيّ، ولا الأهليّ. لأنّه سبع قال: ولا يؤكل الضبع ولا الثعلب والضرب ولا شيء من سباع الوحش. ولا بأس بأكل سباع الطير [..] قال: وكل مفترس ويأكل اللحم. ولا يرعى الكلأ هو سبع لا يؤكل»[122] وروي عن مالك أكل سباع الطير كلّها «ما أكل الجيف منها وما لم يأكل»[123] وحجّته في ذلك «أنّه لم ير أحدا من أهل العلم يكره أكل سباع الطير وأنكر الحديث عن النبي - عليه السلام - أنّه نهى عن أكل ذي المخلب من الطير»[124].

إنّ مالكا يعرّف السبع بالمفترس اللاحم الذي يقابل العاشب ولكن نرى في نفس الوقت أنّه يبيح السباع من الطير وهي مفترسة أكيلة لحم. فلا يبدو مقياس الافتراس وتصنيف الحلال والحرام حسب نوع غذاء الحيوان مقياسا واضحا، ممّا يحيل على اضطراب بين الرغبة في وجود مقولات تصنيفية نظريّة تستند إلى مرجعيات ثابتة والتعلّق بمرجعيّة نصيّة. إذا وجدت مساندة للمقولة فهي تدعّمها وإذا لم توجد كما الأمر عند

120) ابن عبد البرّ، التمهيد، I، ص 155.

121) ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، I ص ص 471 - 472؛ أبو سريع محمّد عبد الهادي، أحكام الأطعمة والذبائح، ص ص 32 - 33.

122) ابن عبد البرّ التمهيد، I، ص 154. انظر ما جاء في المدوّنة الكبرى للإمام مالك، II، ص 63 .

123) م. ن. ص 65

124) ابن عبد البرّ، التمهيد، XV، ص 176.

مـالك بالنسـبة إلى النهي عن ذي المخلب، لا يتراجع عن التعـريف النظريّ للسبع المحرّم ولكن الحكم يختلف عنه بل يناقضه تماما.

أمّا الحنفيّة فاعتبروا ذا الناب من السباع ما كان يعدو على الناس مثل الذئب والنمر والأسد وما لا يعدو فليس مقصودا بالنهي[125]. كما عرّفوا السبع بـ«كلّ مختطف منتهب جارح قاتل عاد»[126]. وصنّفوا السباع إلي مستأنس مثل الكلب والسنور الأهليّ ومتوحّش فحرّموا الأسد والذئب والضبع والنمر والفهد والثعلب والسنور البريّ والسنجاب والفنك والسمّور والدبّ والقرد والفيل ونحوها. وأدخلوا تحت نهي النبي عن ذي المخلب من الطير البازي والباشق والصقر والشاهين والحدأة والنسر والعقاب وما شابه ذلك من ذي الخطفة والنهبة والجثمة التي تتلبّد وتجثم على غيرها وتقتله ويكون كل طير قتلته بجثومها عليه حرام [127].

وذهب الشافعي إلى أنّ الرسول لم يقصد تحريم كل السباع بل ماعدامن ذوات الأربع على الناس وذي المخلب على الطيور. وصنّف الشافعي ذا الناب إلى ما يعدو «على الناس بقوّة ومكابرة في نفسه بنابه، مثل الأسد والنمر والذئب و«ما لا يعدو مكابرة على الناس» مثل الضبع والثعلب. فالصنف الأوّل حرام والثاني حلال[128]. وعلاوة على هذا التصنيف يقحم الشافعي السباع في ثنائتي خبيث / طيب التي يحدّدها الذوق العربي. «فلم تكن العرب تأكل كلبا ولا ذئباولا أسدا ولا نمرا وتأكل الضبع [..] ولا الحدأ والغربان [..] فلا يجوز أن يؤكل الرخم ولا البغاث

125) ابن عبد البرّ. التمهيد. I. ص 155.

126) ابن عابدين. حاشية ردّ المحتار. ص 304.

127) الكاساني. بدائع الصنائع. V. ص 394.

128) الشافعي. الأمّ. I. ص ص 242. 244. 248. 249.

ولا الصقور ولا الصوائد من الطائر كلّه مثل الشواهين والبزاة والبواشق»[129] فهذه داخلة «في معنى ما لا تأكل العرب»[130].

أمّا الحنابلة فيحرّمون كلّ ذي ناب من السباع وهي عندهم «التي تضرب بأنيابها الشيء وتفترس» وهي «كلّ ذي ناب قوّي من السباع يعدو به ويكسر»[131]. ولا نجد الاكتفاء بهذا المقياس في تصنيف السباع إلى محرّمة ومباحة. فقد «سئل أحمد عن ابن آوى وابن عرس، فبيّن أنّها لا تدخل في عموم النهي لأنّها من السباع تنهش بأنيابها فحسب بل «إنّها مستخبثة غير مستطابة، فإن ابن آوى يشبه الكلب ورائحته كريهة يدخل في الخبائث»[132]. فلا يستند الحنابلة في تصنيفهم للسباع المحرّمة والمباحة إلى ثنائية الاعتداء وعدم الاعتداء على الغير فحسب بل أيضا إلى ثنائية خبيث، طيّب وتبدو هنا عامّة وذوقيّة، وإلى قياس ابن آوى على الكلب في السنّة وهو قياس يكشف عن هاجس تصنيفيّ للحيوان حسب النوع.

ولا بدّ أن نشير إلى اختلاف الروايات عن أحمد بن حنبل في الثعلب وسنّور البرّ، وأنّ للشافعي في السنور وجهين[133]. وحرّم الحنابلة «ماله مخلب كالعقاب والبازي والصقر والشاهين والباشق والحدأة والبومة وأشباهها»[134] ومن السباع «ما يأكل الجيف كالنسور والرخم وغراب البين [..] والأبقع»[135].

---

129) م. ن. ص 231.

130) م. ن. ص 250. انظر التفصيل في الطير في الكاساني. بدائع الصنائع. V. ص 39

131) ابن قدامة، المغني. VIII. ص 587

132) م. ن. ص 588

133) م. ن. ص 590.

134) م. ن. ص. ن.

135) م. ن. ص. ن.

أمّا ابن حزم فحرّم السباع من ذوات الأربع ولا يؤكل عنده الكلب والهرّ والثعلب فهي ذات ناب ولا شيء من ذوات المخالب «وهي التي تصيد بمخالبها، ولا الحداء ولا الغراب واستثنى الضباع من ذات الأربع[136]. وحرّمت الشيعة الكلب والهرّ والأسد والنمر والفهد والثعلب والضبع وابن آوى والذئب وكلّ ذي مخلب من الطير[137] ومن بين ما ورد من تعليل «أكلها الجيف ولحوم الناس والعذرة»[138].

نحتفظ ممّا تقدّم باختلاف بين المالكيّة المبيحة ذا المخلب من الطير والأحناف والشافعيّة والحنابلة والظاهريّة والشيعة المحرّمة لهذا النوع من الحيوان. ويعود الاختلاف إلى نفي المالكيّة وجود نصّ في ذلك وإثبات المذاهب الأخرى له، وإلى اضطراب المالكيّة في تحديدها للسباع ومحاولة المذاهب الأخرى التقيّد بتصنيفية تضع فيها ذا المخلب وذا الناب في مقولة واحدة يقابلها ما ليس له ناب ومخلب يعدوان بهما. أمّا الاختلاف الثاني فهو في جنس السباع المحرّمة، بينما تتّفق المذاهب في بعضها تختلف في الضبع والثعلب والدبّ والهرّ وابن آوى مثلا. فتبيح الشافعيّة والحنابلة والظاهريّة الضبع والشافعيّة وبعض المالكيّة ورواية عن الحنابلة الثعلب والمالكيّة والحنابلة الدبّ وفريق من المالكيّة وابن حزم لحم الفيل وبعض المالكيّة وفريق من الشافعيّة ورواية عن الحنابلة ابن آوى[139].

---

136) ابن حزم. المحلّى VII. ص ص 400 - 403.

137) الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XXIV. ص 115.

138) م. ن. ص. ن.

139) أبو سريع محمّد عبد الهادي. أحكام الأطعمة والذبائح . ص ص 35 - 44

ولو اكتفينا بمثال أختلف فيه هو الضبع لرأينا تعليل المبيحين متعدّدا فهم يستدلّون في إباحته بما روي عن ابن جريح (ت 150 هـ) [140] وعن جابر[141] في موقف الرسول منه وبأكل السلف له. فقد كان «سعد بن أبي وقّاص يأكل الضباع»[142]. وكان علي بن أبي طالب لا يرى بأكل الضباع بأسا [143]. وكانت توضع على مائدة ابن عباس ويعتبرها أبو هريرة «نعجة من الغنم». وكانت عند عطاء (ت 114 هـ) أحبّ إليه من كبش[144].

وأورد الشافعي أنّ لحوم الضباع كانت تباع بمكّة بين الصفا والمروة. ولا خلاف بين المسلمين وقتئذ في الموقف منها. وكانت صيدا في الحرم لم يحرّم القرآن قتلها. كما علّل مبيحوالضبع باستطابة العرب لها وإباحة ما تستطيبه ممّا لم ينصّ فيه خبر وتحريم[145].

إنّ الضبع لاتأكل إلاّ اللحم[146] وهي مولعة بالجيفة[147] ونبش القبور لكثرة شهوتها للحوم بني آدم ومتى رأت إنسانا نائما حفرت تحت رأسه

140) عن ابن جريح قال: أخبرني عبد الله بن عبيد بن عمير أنّ عبد الرحمن بن أبي عمار أخبره قال: سألت جابر بن عبد الله عن الضبع آكلها؟ قال: نعم قلت: أصيد هي؟ قال نعم قلت أسمعت ذلك من نبيّ الله صلّى الله عليه وسلّم ؟ قال نعم. ابن حزم. المحلّى. VII. ص ص 401 - 402؛ ابن عبد البرّ التمهيد. I، ص ص 153 - 154

141) عن جابر قال : جعل رسول الله صلّى الله عليه وسلّم الضبع من الصيد وجعل فيه إذا أصابه المحرم كبشا. م. ن، ص 153

142) ابن حزم. المحلّى. VII. ص 402

143) م. ن. ص. ن.

144) م. ن. ص. ن.

145) الشافعي. الأمّ. I، ص 249.

146) الجاحظ. الحيوان. VII. ص 146.

147) م. ن. V. ص 321.

وأخذت بحلقه فتقتله وتشرب من دمه وهي فاسقة»[148] «تضرب العرب بها المثل في الفساد إذا وقعت في الغنم عاثت ولم تكتف بما يكتفي به الذئب»[149]. توفّرت صفات السبع العادي الذي يقتل الإنسان ويؤذيه في الضبع ورغم أكلها اللحم والجيفة التي يخشى أن تنتقل عدواها إلى الإنسان ورغم نعتها بالفسق، والفسق مرتبط بالهلاك والخبث والفساد[150]، أباحتها جلّ المذاهب رغم أنّها حرّمت حيوانات أخرى ذات ناب لا تقوى به على الإنسان قوّة الضبع ولا تضرّه ضررها. ولا يبدو الناب الذي يرمز إلى التوحّش والافتراس عاملا وحيدا في الموقف من السباع. بل قد تجتمع عوامل شتّى تدفع إلى تنجيس حيوان وتحريمه. فالكلب ذو ناب مثل الضبع. إنّه «يكون أهليّا ولا يكون وحشيّا [..] وليس يتوحّش منه إلاّ الكلْب الكلِب»[151] وهو «لا سبع ولا بهيمة حتّى أنّه من الخلق المركّب لأنّه لو تمّ له طباع السبعيّة ما ألف الناس ولو تمّ له طباع البهيميّة ما أكل الحيوان»[152] وهو حيوان شيطانيّ حامل للشرّ يشوّش الفكر ويروّعه، يتعوّذ من نباحه التعوّذ من نهيق الحمار ويشير سواده البهيم والنكتتان على عينيه إلى كائن من الجحيم. إنّه من الجنّ تمسخ فيه الأمم فترفض الملائكة مرافقة صاحبه ودخول بيت يكون فيه. وهو هذا السفيه الطمّاع اللئيم النذل الجبان القبيح العدوّ الكافر. يدلّ لهيثه على التعب والعياء ويشير قيؤه إلى التقذّر والنتن. يأكل العذرة ولحوم الناس ويشغر ببوله[153]. ولكنّ الكلب حيوان

---

148) الدميري، حياة الحيوان، I، ص 575

149) م. ن. ص. ن.

150) ابن منظور، لسان العرب، مادّة فسق.

151) الجاحظ، الحيوان، VI، ص 23.

152) الدميري، حياة الحيوان، II، 225.

153) الجاحظ، الحيوان، I ص ص 193، 222، 224، 227، 292 ؛ الدميري، حياة الحيوان II، ص ص 231، 260، 264، 267.

أليف وفيّ يقيم بين الناس يؤدّبونه فيقبل التأديب ويعلّمونه فيتلقّن التعليم. يكون وسيلة الإنسان في صيده وحارسا لقطعانه وزرعه وحاميا لمأواه وحرمه وهاديا لضيوفه[154]. يشبه باطنه باطن الإنسان[155] ويدلّ على صفاته وأخلاقه ويعبّر عن حاجة الإنسان إليه كحاجته إلى أخيه الإنسان[156]. والكلب «ذو شأن عظيم»[157] كان في الشرق القديم الاها للجحيم حارسا في مملكة الموتى وكان قربانا لآلهة الزواج والولادة ترتبط شعائره بالخصب والتجدّد والبعث[158] فيقترن بالمقدّس و«يحدّث بقدرة ربّ الإسلام على الخلق والموت والبعث»[159] كما كانت تحدّث بقداسته الأسماء[160]. ولا يستبعد أن يعود تنجيسه إلى ارتباطه بالشعائر الوثنيّة إذ يدلّ على عابد الوثن ويدنّس المقدّس ولا يقدّم له ما هو طاهر ينجّسه[161].

لم يأت في الضبع نصّ ينجّسه ويحرّمه في حين أنّ الكلب نجس. أمر الرسول بقتله في الحرم[162] وأجمع الفقهاء على تحريم أكله[163]

---

154) الجاحظ، الحيوان، VI، ص 316 ؛ الدميري، حياة الحيوان، II، ص 266.

155) الجاحظ، الحيوان، I، ص 215.

156) الكلب في كلّ الثقافات رفيق الإنسان.

157) انظر ما جاء في وحيد السعفي، العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن، عن كلب أهل الكهف، ص ص 499 - 504.

158) J. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, pp. 395-397

159) وحيد السعفي، العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن، ص 502.

160) انظر قداسة الكلب وعلاقته بالأسماء في فلسطين وسوريا وبلاد العرب وارتباط تحريمه بهذه القداسة في : P. Grapin de crapona, *Le coran: aux sources de la parole oraculaire*, pp. 112-113

161) انظر : chien في *Dictionnaire de la Bible*, I, p. 702

162) ابن حزم، المحلّى، VII، ص 400.

163) م. ن، ص. ن.

واتّفقوا على تطهير الإناء من سؤره[164] وكان الضبع حيوانا تصطاده العرب وتأكله في حين أنّه لم يكن يأكل الكلاب إلاّ قوم من العرب[165] لا نعرف عن عاداتهم وعن طقوسهم شيئا، ولا ندري أكان أكلهم الكلاب طقسيّا أم يوميّا. وهل كان ما جاء في التراث عنه حقيقة أم كذبا. وكان الضبع حيوانا وحشيّا يقترب من الثقافة ليعود بعد قضاء حاجته إلى عالمه بيد أنّ الكلب حيوان دجّنه الإنسان وأخضعه لنماذج الثقافة قاطعا صلته بالتوحّش ولكنّه في اللاوعي بقي متوحّشا وحين يصيبه الكلب يمعن في العنف حتّى يقضي على الإنسان قضاء[166]. ولاشيء في الضبع يدلّ على ثنائيّة ضديّة فهو دنيويّ يرتبط بالعالم المرئي في حين يقترن الكلب بالدنيويّ والمقدّس والعالم اللامرئي فلا يقدر المسلم على تصنيفه فيقلقه ذلك العجز. ولكنّه يجعله في متخيّله عدوا للضبع فيأكل نقيضه[167]. ويجعل الضبع نظيرا للنعجة والكبش فيردّها في متخيّله إلى عالمه.

ولئن حرّم الفقهاء الكلب واستجابت الشعوب الإسلامية لهذا التحريم فإنّ التراث نقل لنا أكل هذا الحيوان في الغرب الإسلامي[168] ووجدنا في دائرة المعارف البربريّة أنّ أكل الكلاب في افريقية سلوك سابق لقدوم الفينيقيين. ومن سكّان جنوب المغرب الأقصى القديم من كان يحمل اسم

164) م. ن. I. ص 152.

165) ابن عبد البرّ. التمهيد. I. ص 157 ؛ الجاحظ. الحيوان. I. ص 267.

166) انظر ما يتّصل بتدجين الكلب وأنسنته وتحريم أكله وإباحته ورموزه ومنزلته في بعض الثقافات في : E. Copet-Rougier, "Le jeu de l'entre deux Le chien chez Makako" in *L'Homme*, 108 1988, pp. 108-121; J. Milliet "Manger du chien? c'est bon pour les sauvages? "in *L'Homme*, 136, 1995, pp. 75-94

167) ،بين الضبع والكلب عداوة، القزويني. عجائب المخلوقات. ص 348.

168) البكري. II. ص 836 ؛ المقدّسي. أحسن التقاسيم. ص 201.

الكلب ويأكل لحمه[169] وذكر لويكي (Lewicki) أنّ هذه العادة ذات طبيعة دينية سحريّة وأنّها من الرواسب البربريّة[170]. وجاء في مقال ميلي (Milliet) أنّها من الرواسب الافريقيّة فقد كانت شعوب المنطقة الصحراويّة تأكله[171]. نستنتج من نصوص المسالك والممالك وما اطّلعنا عليه من دراسات أنّ الكلب الذي يؤكل يعامل معاملة خاصّة تنقله من حالة يؤدّي فيها وظائف اجتماعيّة إلى حالة يربّى فيها للغذاء إذ يعزل في البساتين أو المنازل ويهتمّ بتغذيته وتسمينه. فيعامل معاملة الجلاّلة التي تطهّر والأنعام والطيور التي تربّى وتسمّن. فليس كل كلب يؤكل بل كلب معيّن يطهّر[172]. ولعلّ هذا السلوك في بلاد الغرب الإسلامي. مرتبط بمعتقدات سحريّة وطقوس تدريبيّة[173] نجهلها إذ غابت غياب الحياة اليوميّة التي لم ينقلها التراث. ولكنّ أهميّة النصوص التي وصلتنا ووصفت أكل الكلاب وصفا عامّا سريعا تكمن في دفعنا على الاحساس بالزمن الطويل المدى وثبات سلوك لم يؤثّر فيه الفقه.

إنّه لمن البديهي أن يقلق التوحّش والافتراس وعداوة السباع الإنسان فتبهره قوّتها وتشعره بضعف غرائزه وهشاشة جسمه وتحيله على العنف والخطر المحدّق به وتثير رفضه لحيوانيته وتوحّشه وتوقه إلى صيدها والقضاء عليها وتبعث فيه الشعور بالاختلاف عنها فيرفض أكلها تعبيرا عن مغايرته لها وبناء لذاته إنسانا. ولا يختلف المسلم عن غيره من أبناء

169) *Encyclopédie Berbère*, art "Cynophagie", XIV, pp. 2161-2164

170) T. Lewicki "Le monde berbère vu par les écrivains arabes du Moyen-Âge, p. 35

171) J. Milliet "Manger du chien? C'est bon pour les sauvages" in *l'Homme*, 136, oct-déc 1995 p. 84

172) م. ن. ص 88.

173) يؤكل الكلب لتسمين النساء قبل الزواج فيرتبط بالإخصاب ويطعم الذكور في الطقوس التدريبيّة. م. ن. ص 84

جنسه في موقفه من السباع التي تشير المدوّنة الفقهيّة إلى عداوتها وضراوتها وتصنّفها حسب قوّة نابها وقدرتها على الافتراس. ولكنّ أكل المسلم لبعض السباع ممّا ألف صيده كالثعلب والضبع وغيرهما يحيل رمزيّا على عدم القطع مع التوحّش قطعا إذ يحتاج الإنسان إلى أن يشعر بالحيوانيّة ليبني ذاته المغايرة.

إنّ المبدأ التصنيفيّ للأنواع المحرّمة والمباحة أكلها داخل السباع لا يدلّ على تقيّد الفقهاء به فقد أثّر الواقع الماديّ ومنزلة الحيوان الرمزيّة في إباحة أنواع وتحريم أخرى. ويتداخل التصنيف النظريّ القائم على مبدإ ماديّ مع عناصر أخرى هي : طيب اللحم وكرهه وألفة الحيوان وغرابته وتوحّشه وأهليته ودنيويته وعلاقته بالمدنّس أو المقدّس. واجتمعت كلّ هذه العناصر لتؤلّف مبدأ تصنيفيّا واحدا هو الحلال والحرام يستند الفقيه لاستنباط حكميهما إلى النصّ فيتقيّد به ويبتعد عنه مخصّصا الإطلاق الذي جاء فيه جامعا بين النظير والنظير بالقياس أو رافضا الجمع.

شكّلت ثنائيّة الخبيث والطيّب المبدأ العام الذي يرجع إليه الفقيه عند غياب النصّ. فقد ذهب الشافعي والحنابلة إلى أنّ الحيوان الذي لا نصّ فيه من كتاب أو سنّة ولا إجماع على تحريمه ولا جاء فيه أمر بالقتل أو نهي عن ذلك وكانت العرب تألفه وتستطيبه حلال. وما كانت تستخبثه حرام. وتعليلهم أنّ القرآن نزل في العرب وخاطبهم بلغتهم وكذلك السنّة كانت خطابا يتنزّل في أعرافهم وتقاليدهم. وقيّد الذوق العربيّ بذوق أهل اليسار من أكثر المتحضّرين عند الشافعي. وأهل الحجاز والأمصار عند ابن حنبل. وأقصي ذوق المعوزين من أهل البادية وأهل الضرورة. وإن جُهِل حيوان ولم يكن له اسم عند العرب ردّ إلى ما شابهه في الصورة

أو الطبع أو الطعم في اللحم وإن تساوى الشبيهان أو فقد الشبه أبيح الحيوان[174].

نستنتج ممّا تقدّم أنّ تصنيف الفقهاء الحيوان إلى خبيث يحرّم أكله وطيّب مباح، يستند إلى ثلاثة مبادئ عرقي (عربي / غير عربي) وجغرافي (تحضّر / بداوة) وطبقي (أهل يسار / أهل ضرورة). فكما كانت العربيّة لغة جامعة للمسلمين وكان الدين عنصرا موحّدا ناحتا لهويّة شعوب كثيرة غدا ذوق العرب عندهؤلاء الفقهاء الذوق الحاكم للحلال والحرام الملزم للأمّة، يردّ سلوك الشعوب التي تكوّنها إلى نموذج تأسيسي واحد يصبغه الفقهاء بصبغة القداسة. ولئن اقترن الخبيث في القرآن بالحرام والطيّب بالحلال فإنّ عمومهما جعلهما في العقل الفقهي الجانح الى التخصيص وتصنيف كل حيوان ألف الناس أكله أو لم يألفوه، مفهومين فضفاضين يتّسعان لما لم يرد فيه نصّ.

ولانستبعد اتّفاق المالكيّة والشافعيّة والحنابلة في إباحة بعض السباع والهوام التي كانت العرب تأكلها. فقد تأثّر فقههم بنموذج المدينة ومدرستها. ولئن اختلف الفقه الحنفي الذي ظهر في العراق والكوفة عن المذاهب الفقهيّة الأخرى في بعض المنطلقات النظريّة التي يستند إليها في استنباط الأحكام الشرعيّة فيجمع قياسا كلّ السباع يحرّمها والحشرات والهوام فإنّه يعبّر في بعض أحكامه عن ذوق حضري مختلف عن ذوق العرب ولا يتحرّج في تعليل أحكامه بما تستخبثه الطباع. فلئن وجد فقهاء الحنفية في السنّة ما به يعلّلون تحريم الضبّ ونظروا إليه في إطار تحريم كلّ الحشرات وهوام الأرض فإنّهم اعتبروه مثلها من الخبائث التي

174) الشافعي، الأمّ، I ص ص 244 247 - 248، وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وادلّته، III، ص ص 513 - 514.

تستبعدها الطباع السليمة. وإنّنا لنجد في هذا الموقف تصنيفا للطباع إلى سليمة وغير سليمة يعبّر عن حكم ذاتيّ ذوقيّ.

إنّ الضبّ حيوان يعيش في البلاد الحارّة ويكثر في جزيرة العرب[175] ألف الناس أكله واستطابوا لحمه وجرى على ألسنتهم فوصفوا شكله وأفعاله ومسكنه وعمره ودماءه وصيده وأكله[176]. وقد عيّرت العرب بأكل الضباب، فافتخرت بذلك انتصارا لهويّتها وبداوتها [177]. فهل يكون لرقّة التحضّر في العراق أثر في توجيه ذوق الفقهاء المستخبثين الضباب وإلى أي مدى يمكن أن نعزل استنباط أحكام الطعام عن الثقافة التي تبلور فيها الفقه وهي ثقافة ظهر فيها صراع بين العرب وغير العرب وبرزت فيها مقولة ما أكلته العرب فهو طيّب حلال وما لم تأكله فهو خبيث حرام ؟

175) انظر ضبّ في الموسوعة في علوم الطبيعية. I. ص ؛ L. Kopf, art "Dabb", in $E.I_2$, pp. 71-72

176) انظر أحمد الشرقاوي إقبال. ما جاء في الضبّ عن العرب.

177) وما جمعه أحمد الشرقاوي إقبال من أبيات في التعيير بأكل الضبّ وفي استطابته. ص ص 44 - 49. 54 - 56.

خاتمة الباب الأوّل

يقوم النسق الغذائيّ في التراث الدينيّ على نواة قرآنيّة تحرّم لحم الخنزير والدم والميتة والذبائح والقرابين الوثنيّة. ويقترن بهذه النواة وصف الخمر بالرجس والمشركين بالنجس وعبدة الأوثان بالكفر وقد قاد هذا الوصف المفسّرين والفقهاء إلى تحريم الشراب المسكر وطعام الوثنيّ والمجوسيّ والمرتدّ. وتضبط هذه النواة سلوكين متقابلين. سلوك الاختيار يُدعى المسلم إلى الامتناع فيه عن هذه الأغذية وسلوك الاضطرار الذي يبطل فيه الحرام [1]. وقابلت هذه النواة أخرى تجعل كلّ ما لم يذكر تحريمه في القرآن حلالا [2] وتفصّل هذا الحلال فيكون أنعاما وصيد برّ وبحر وطعام أهل الكتاب فتجذّر المسلمين فيما ألفوه من غذاء وفي ثقافة تتعايش فيها الأديان الكتابيّة. وتكوّنت من النواتين بنية غذائيّة قرآنيّة يتقابل فيها الحلال والحرام والطيّب والخبيث والطاهر والنجس والنافع والضارّ.

وتصل بعض المحرّمات القرآنية المسلمين بالساميين وتجذّرهم في ثقافة الشرق الأدنى القديم. وتحافظ على بعض ما كانت العرب تمتنع عنه فتؤصّل الإسلام في بيئة عربيّة. ويعبّر بعضها عمّا حرّمته فئة قليلة يختلف دينها عن ديانة بقيّة العرب وينبئ بالعود إلى ديانة إبراهيم. بل إلى

1) .فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلاَ عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيم. الأنعام 6 / 145.

2) .قُلْ لاَ أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلاَّ أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ. الأنعام 145/6

آدم الذي حرّم أكل الدم ولحم الخنزير وكل حيوان لم يذكّ [3]. وإذا كانت كلّ ديانة تنطلق من السائد تحافظ على بعض منه فقد تطمح إلى أن تكون مختلفة مغيّرة للموجود[4]. فقد أبطل القرآن من الأغذية ما له صلة بتقديس الخصب والتجدّد، وألغى جلّ المحرّمات التوراتيّة ودنّس خمرة عيسى المقدّسة.

لقد كانت المحرّمات اليهوديّة والطقوس التوراتيّة تميّز «شعب الله المختار» عن بقيّة الشعوب وتفرزه من بين الأمم. وأرادت المسيحيّة بإباحتها ما حرّم في العهد القديم ألاّ تميّز بين الكائنات المتساوية أمام الربّ وطمحت إلى أن تكون ديانة إنسانيّة [5]. ومائل الإسلام المسيحيّة فتوجّه إلى كلّ الشعوب والأمم ناهلاً من نماذج سابقة غير قاطع مع ديانتين يكمّلهما متميّزا عنهما في الآن نفسه.

إنّ المحرّمات في التراث الدينيّ تفوق ما جاء في القرآن فقد تعامل العلماء مع هذا النصّ تعاملا تأويليّا وبحثوا في السنّة عن توضيح وبيان وزيادة على ما يوجد في الكتاب [6]. والتجؤوا إلى الحديث «لكي يقنّنوا عن طريقه وبواسطته ما يسنّونه من أحكام» [7] وأضحت كل كلمات الرسول مقدّسة لا يفكرّ الفقيه في تعارضها وتناقضها ولا في روّاتها من

---

3) انظر تعليق ش - بلاّ (Ch. Pellat) على إسم آدم في الفهرس الذي جعله لكتاب التربيع والتدوير للجاحظ. فقد أشار إلى أنّ التخيّل الإسلامي أرجع هذه المحرّمات إلى آدم. ص ص 2 - 3.

4) C. Castoriadis, *L'institution imaginaiire de la société*, pp. 196-202.

5) F. Sigaut, "Le monothéisme et les animaux" in *Des bêtes et des hommes*, p 271.

6) بيّن عبد المجيد الشرفي أنّ النصّ عند الفقهاء ليس القرآن مدوّنا في الصحف فقط بل هو كذلك الحديث النبويّ الذي ليست له وظيفة البيان والتوضيح فحسب بل «بيان آخر وهو زيادة على حكم الكتاب». تحديث الفكر الدينيّ. ص 1.

7) م. ن. ص ص 14 - 15.

جيل الصحابة ولا في ظروف قولها ونقلها وتدوينها [8]. ولقد استند الفقهاء إلى سلطة الإجماع ليلزموا المسلمين بأحكام الطعام والشرب التي استنبطوها فاتّخذت هذه الأحكام صبغة تقديسيّة تنهل من قداسة السلف وتلزم المسلم في يومه فلا يكون سلوكه في شرابه وطعامه خارجا عن الامتثال لأحكام بشريّة مصطبغة بصبغة القداسة التي تضمن الانضباط.

أصبح الغذاء في الفقه الإسلامي موضوع تفكير وأنتج معرفة تعبّر عن تصوّر للمسلم والعالم الذي يتحرّك فيه. وعن تمثّل لسلوكه في بيعه الغذاء وهبته وعطائه والتقرّب به والتكفير به عن الخطأ وأكله والتطهّر منه. منظّما حياة الجسد الذي يقصد حفظه والمجتمع الذي يرجى انسجامه والنفس التي تطلب طهارتها.

وآلت رغبة الفقهاء في إخضاع ما في العالم المحسوس إلى أحكام الحلال والحرام إلى التنظير الذي لم يكن خاليا من الاضطراب. فالباحث مثلا عن تصنيفيّة حيوانيّة تكوّن نسقا غذائيّا فرعيّا متكاملا منسجما يبقى متعطّشا إلى مقولات واضحة اعتمدها الفقهاء في تفكيرهم. فلا يقوم تصنيف الحيوان الحرام والحيوان الحلال على ثنائيّة عاشب / لاحم. ولئن كانت الأنعام حلالا فمن الدواب العاشبة ما هو محرّم أو مكروه. ولا يستند التصنيف إلى ثنائية أهليّ / وحشيّ. فليس كلّ ما هو أهليّ يؤكل وليس كلّ ما هو وحشيّ يحرّم بل يؤكل من الوحشيّ الصيد. ولا يعود التصنيف إلى علاقة البعد والقرب التي تربط الإنسان بالحيوان فيأكل ما يعيش في فضائه وينتهي عمّا وجد في أفضية بعيدة. ولا يقوم على ثنائيّة غذاء / ركوب فيؤكل ما يربّى للغذاء ويمتنع عمّا يربّى للركوب. إذ

8) انظر هذه الاشكالية في: عبد المجيد الشرفي. الاسلام بين الرسالة والتاريخ. ص ص 176 - 182.

تؤكل الابل ولها أكثر من وظيفة، وتباح الخيل وهي حيوان للركوب ولا يستند التصنيف إلى النوع. فداخل كل نوع من الأنواع نجد الحلال والحرام، فالأنعام حلال والجلاّلة منها حرام أو مكروهة والدواب (Equidés) حلال وحرام. ومن السباع والطيور والهوامّ والحشرات وصيد البحر وطعامه ما هو حلال وحرام.

ولا يقوم التصنيف كذلك على ثنائية مؤذ / غير مؤذ. فمن المؤذي ما يؤكل ولا يدنّس الطعام يقع فيه، ومن غير المؤذي ما لا يؤكل. ولا يمثّل المسخ عاملا ثابتا في تدنيس الحيوان وتحريمه. فمن المسوخ مايحرّم مثل الخنزير والقرد. ومنها ما لا يحرّم مثل الأرنب والنعامة. ولم يحرّم كلّ المسوخ غير الشيعة [9].

ولا يستند الفقه إلى مقولات رمزيّة بيّنة كأن يحرّم ما يرمز إلى العالم السماويّ النورانيّ المقدّس ويباح ما يرمز إلى العالم الأرضيّ الدنيويّ أو العكس. فالكواسر سماويّة وهي محرّمة في أغلب المذاهب وجلّ الهوامّ والحشرات أرضيّة وهي حلال وحرام.

ولعلّ الاضطراب في تصنيف الحيوان يعود إلى أنّ الفقهاء ليسوا من علماء الطبيعة ولا من أهل المعرفة بالحيوان. كما أنّ رغبتهم في التصنيف

9) . لا يجوز أكل شيء من المسوخ وهي والخنزير والكلب والفيل والذنب والفأرة والارنب والضبّ والطاووس والنعامة والدعموص والجريّ والسرطان والسلحفاة والوطواط والبقعاء والثعلب والدبّ واليربوع والقنفد، ابن بابويه، من لا يحضره الفقيه، III، ص 219.

حسب النوع تداخلت مع تقيّدهم بالنصّ فيما جاء فيه نصّ [10] ومع رواسب قديمة تحكم الموقف من هذا الحيوان أو ذاك.

لم نجد في المدوّنة الفقهيّة إذن ثنائيّة ضديّة للحرام والحلال غير الخبيث والطيّب وقد تقابل الخبيث والطيّب وتداخلا حينا آخر ليكون الخبيث طيّبا والطيّب خبيثا، كما أنّ الطيّب يخبث بالنجاسة والخبيث يطيب إذا زال عنه خبثه، مثل الخمر التي تتخلّل. وقد يغيب الخبيث أصلا إذا ما تعلّق الأمر بحفظ النّفس. وتقوم ثنائية الخبيث والطيّب على مقولات تصنيفيّة مختلفة منها النصّ. أمّا مالم يرد فيه نصّ فتداخلت في أحكامه مقولات العرق والبيئة والطبقة والذوق ونوع المعرفة (عقلية / نقلية). وكانت الأحكام في كثير من الأحيان مجرّد تنظير لا علاقة له بواقع الناس الذين كانوا يأكلون حيوانات محدودة يربّونها أو يصطادونها ولم يكونوا في حال خصاصتهم وجوعهم متأثرين بالفقه.

وجدير أن نذكر أنّ الاتّفاق والاختلاف ثنائية تحكم المدوّنة الفقهيّة. ويعود الاختلاف خاصّة إلى منهج استنباط الأحكام. فقد تعدّدت آليات قراءة النصّ واختلف الموقف من الأحاديث والقياس وتعدّدت القواعد الأصولية المعتمدة في الفروع [11]. ويدلّ اختلاف الفقهاء على نسبيّة الأحكام وبشريّتها. وكان الإجماع في أحكام الطعام والشراب والذبائح مساهما في توحيد سلوك المسلمين إذ يدمجهم في قواعد واحدة تحدّد

---

10) انظر مثلا قول ابن عبد البرّ في الضبع «والضبع سبع لا يختلف في ذلك. فلمّا أجاز رسول الله وأصحابه اكلها. علمنا أنّ نهيه عن كلّ ذي ناب من السباع ليس من جنس ما أباحه وإنّما هو نوع آخر والله أعلم». التمهيد. I. ص 154.

11) يكفي أن ننظر إلى كتاب بداية المجتهد في فقه الخلاف حتّى نلتمس اختلاف الفقهاء في استنباط أحكام الطعام والشراب. I. ص ص 467 ـ 479.

هـــوّيتهم. فالاتّفــاق مثلا على طريقة ذكاة الحيوان يمثّل طقسا إجماعيّا (Un rite consensuel) [12] يربط المسلمين في مجموعة واحدة متميّزة عن غيرها ويجذّرها في فضاء هو دار الإسلام ويعطيها بعدا تاريخيا طويل المدى[13].

وكان الاختلاف بين الفقهاء في أحكام الطعام والشراب عاملا من عوامل تعدّد مظاهر السلوك الغذائيّ، يميّز المجموعات داخل الإسلام مذهبيّا. فالشيعيّ لا يأكل كلّ أنواع السمك وذبائح أهل الكتاب. والمالكي في المغرب يأكل الحلزون[14] الذي يمتنع عنه الظاهريّ امتناعه عن هوامّ الأرض وحشراتها. والحنفيّ يبيح الخيل والنبيذ ولا يأكل الضبّ. والشافعيّ والحنبليّ يأكلان الضبع والثعلب. ولكنّ هذا الاختلاف المحدّد للانتماء المذهبيّ لا يمسّ ممّا يعتبر أساسيّا محدّدا لهويّة الأمّة.

إنّ الفقيه لا يحضر في نصوصه ذاتا معرفيّة تفكّر في العالم والإنسان والمجتمع فحسب بل يبدو ذاتا سلطوية تؤدّي دورا انضباطيّا فتكون غاية العلم العمل به. ولا يلزم هذا العلم الـــذات الفـــرد في سلوكها اليوميّ وفي علاقتها بجسد تدمج فيه الغذاء الحلال بل ينظّم الفقه العلاقات الاجتماعيّـــة التي يكـــون فيها الغذاء سلعة تعرض وتباع ويمدّ مجتمع القانون (La société de droit) بالقواعد التي يخضع لها صانعو الأغذية وبائعوها والعقوبات الشرعيّة المقدّرة وشتّى أنواع التعزير

---

12) B. Benstein, H. L et Elvin. R. Peters, "Les rites dans l'éducation" in *Le comportement rituel chez l'homme et l'enfant*, p 277.

13) Les rites consensuels "donnent à une collectivité sa continuité dans le temps et l'éspace. Ils recréent le passé dans le présent et le projettent dans l'avenir" *ibid*.

14) مالك بن أنس، المدوّنة الكبرى، II، ص 64.

من توبيخ وزجر وحبس وضرب وتكسير أوعية وحرق حوانيت[15] ويتحوّل الفقيه في المدينة الإسلامية إلى قاض مطبّق للحدود ومحتسب آمر بالمعروف ناه عن المنكر[16] مراقب للخبز وكيف يُصنع واللحم وكيف يُخلط والتمر وكيف يُعرض، مخضع كلّ حركة يوميّة إلى «ما حسنّه الشرع» فلا «مدخل للعقول في معرفة المعروف والمنكر إلاّ بكتاب الله عزّ وجلّ وسنّة نبيّه صلّى الله عليه وسلّم»[17] فلا يتمّ أكل إذن دون أن تراقب السلطة الدينيّة السياسيّة الأرض وما تنتج والسوق وما تعرض ودون أن تنهل من الرمز لإنتاج الطاعة. فيندرج «تحريم الخبائث [...] في باب النهي عن المنكر كما أنّ إحلال الطيّبات يندرج في الأمر بالمعروف»[18].

مجمل القول إنّ الخبيث الحرام والطيّب الحلال مفاهيم حاكمة لفعل الأكل في الإسلام. فهذا الفعل الدنيوي لا يكون دون حضور المقدّس ودون التمييز بين النجس والطاهر[19]. وقد بدت النجاسة مظهرا لا عقلانيّا [20] وحدثا ينتقل عن طريق العدوى وسلطة رمزيّة مخيفة يخشاها المسلم ويتّطهر منها متوسّلا طقوسا تخفّف من حدّة قلقه[21].

---

15) انظر ابن تيمية، الحسبة في الاسلام، ص ص 493 - 527.

16) يقول ابن بسّام «لما كانت الحسبة أمرا بمعروف ونهيا عن منكر واصلاحا بين الناس وجب أن يكون المحتسب فقيها عارفا بأحكام الشريعة ليعلم ما يأمر به وينهى عنه». نهاية الرتبة في طلب الحسبة، ص 319.

17) م. ن. ص . ن.

18) ابن تيميّة، الحسبة في الاسلام، ص 533.

19) النجاسة «مبدأ تصنيفي استعاري» يميّز بين النظام والفوضى والنافع والضارّ والحلال والحرام. M. Douglas, *De la souillure*, pp. 17, 27.

20) P. Ricoeur, Philosophie de la volonté, II, *La symbolique du mal*, p 32.

21) J. Cazeneuve, *sociologie du rite*, p 44.

وإذا كانت جلّ المحرّمات في الإسلام حيوانيّة فقد لا يعني ذلك اختلاف المسلم عن غيره من البشر في موقفه من الحيوان، إذ أكل الحيوان إشكاليّ مقلق[22]. فلا ينظر الإنسان إلى نفسه باعتباره كليّة منفردة متميّزة عمّا يحيط بها في العالم. إنّه يجد في المرآة الحيوان نضيرا يحيله على أكل نفسه فيتّحد به رمزيّا [23] ويحرّم ما يثير فيه حيوانيته وتوحّشه الأصليّ أو ما يشير إلى بعض أحواله وصفاته ممتنعا عن الأنا المغاير محتاجا إلى الطقس يزيل هذا الاتّحاد الرمزيّ بين الأنا ونظيره[24]. وإذا كان المرء يقبل على الحيوانات التي يربّيها وكانت قطعانها في مرآته رمزا إلى مجتمعه[25] فإنّه لا يعرض عن النظير الذي يكون في الثقافة له مستعملا استعمالا غايته الغذاء. ولا يكون تمثّل حيوان الزاد (L'animal fournisseur) نفس تمثّل الحيوان الآخر لأنّ تصوّره مرتبط بالمعاش[26].

إنّ المسلم إنسان دينيّ يشعر بغموض العالم الذي يعيش فيه وعجزه عن إدراكه كلّ الإدراك وقد بقيت النظرة الميثيّة السحريّة للطبيعة وكائناتها والقوى الخفيّة التي تحرّكها عالقة به تحكم موقفه من الحيوان وأكله كما بيّنا ذلك في أمثلة حلّلناها. وقد نستنتج من هذه الأمثلة أنّ الحيوان الذي

22) G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p 308; Vander levw, *La religion dans son essence et ses manifestations*, pp 66-67.

23) S. Bricha, "Le chassur et le gibier" in *Des bêtes et des hommes*, pp 164, 173; J. G. Frazer, *L'homme, Dieu et l'immortalité*, pp 64-65; Elot - Falck, *Les rites de la chasse*, p 29; F. Sigaut, "*Le monothéisme et les animaux*", in *Des bètes et des hommes*, p 267.

24) S. Bricha, "Le chassur et le gibier" in *Des bêtes et des hommes*, p. 174.

أرجع René Girard المحرّمات إلى الصراع المحاكاتي (Le conflit mimétique) *Des choses cachées depuis la fondation du monde*, pp. 28, 30.

25) انظر علاقة الحيوان الاهلي بالانسان في: J. P. Digard "Jalons pour une anthropologie de la domestication" in *l'Homme*, 108, p. 47.

26) م. ن. ص 35. 37.

يقلـــق العـقـل التـصنيـفيّ الجـانح إلى تنظيم الأشيـاء والكائنات فـي نسق واضح[27] يُرفض ويُمتنع عنه الامتناع عن الخنزير والحمار والكلب، خاصّة إذا ما كان هذا الحيوان مرتبطا بالمقدّس والمدنّس في الآن نفسه.

وإذا كان المسلمون امتنعوا عن حيوانات كثيرة استعرضها الفقهاء فإنّ تحريمها يفيد بدلالتها على معان ولّدت هذا الموقف منها [28]. ولكنّ هذه الدلالات تغيب عنّا في جلّ الأحيان لأنّنا نجهل أمورا كثيرة عن الحياة اليوميّة الشرقيّة القديمة وعن الأبنية العقليّة التي لم يصلنا منها إلاّ نزر قليل. ولعلّ بعض المحرّمات الواردة في الفقه الإسلاميّ هي ممّا كان يمتنع عنه في مصر وسوريا والهند وفارس، فقد كان رجال الدين المصريون لا يأكلون كل أنواع السمك وذوي المخلب من الطير وذوات الأربع التي ليس لها قرون أو ظفرها مشقوق إلى أكثر من شقّين. وذوات الحافر. كما أنّ قوانين مانو كانت تمنع الطائر اللاحم وأنواعا من الطيور التي تعيش في المدن، وذوات الأربع التي ظفرها ليس مشقوقا، والخنزير الأهليّ. وكان السوريون القدامى يمتنعون عن أنواع من السمك[29] ولا جدال في أنّ محرّمات اليهود أثّرت هي بدورها في الفقه الإسلامي.

يبدو أنّ التمثّل الدينيّ للغذاء مرتبط بمنزلة الطعام والشراب في الواقع فيكون طيّبا ما يرمز إلى معاش الناس وقوتهم اليوميّ ويكون خبيثا ما يهدّد العيش ويرمز إلى العنف الذي لا يسيطر عليه الإنسان . كما أنّ الأديان السابقة والميثولوجيا القديمة تكرّرت نماذجها في ظلمات اللاوعي فعبّرت عن تماثل الفكر الإنسانيّ، فكان تمثّل المسلمين لبعض الأغذية هو

27) C. lévi-Strauss, *La pensée sauvage*, p. 213.

28) "Interdire certaines espèces n'est qu'un moyen parmi d'autres de les affirmer significatives", ibid, p. 134.

29) انظر *Dictionnaire de la Bible, I, "Animaux impurs"*, pp. 612-622.

نفس تمثّل كل فرد يحوي في ذاته ماضي الكون. ولمّا كان المسلم إنسانا أي كائنا ثقافيا. فإنّ لا عيش له ولا اجتماع دون قواعد تنظّم حياة جسده. فانعدام القاعدة يذكّر بغلبة الغريزة[30] والعود إلى الطبيعة والتوحّش. فكلّ ما يهدّد الإنسان في منزلته الثقافيّة وما لا يكون الإنسان قادرا على إخضاعه للثقافة. يقف منه موقفا مزدوجا. كما أنّ الثقافيّ الذي يرجعه. كالخمر. إلى حياة الطبيعة والغريزة لا يخلو من موقف متناقض يعبّر عن تناقض الإنسان وازدواجه وحاجته إلى تحديد منزلته التي تكون بين الطبيعة وما فوق الطبيعة.

ولا بدّ أن نشير أخيرا إلى أنّ شجرة الهبوط أسّست الحياة تأسيسا شفويّا. فالشفويّة تهيكل الأنا في علاقته بالعالم ويكون إدماج الغذاء في البدن ابتلاعا له وتغييبا محوّلا يولّد الذات[31]. ولمّا كان الأمر كذلك فإنّ فعل الأكل لا يخلو من خطر إذ يرتبط بالهبة التي تجعل الإنسان تابعا للوهّاب وتدعوه إلى ردّها [32]. فاللّه في القرآن هو الذي رزق الإنسان الحلال الطيّب وأنبت له ما في الأرض وجعل الحرث والأنعام وأخرج الحبّ والخضر والثمر والفاكهة فوهبه الحياة آمرا إيّاه بالشكر والطاعة وجعل له الشيطان وسواسا يدعوه إلى الممنوع ويغريه بالتمرّد على الهبة وبألاّ يكون تابعا للّه مجبرا على ردّها. ولمّا كان فعل الأكل شوقا إلى الحياة [33] فإنّ التساؤل عن ماهيّة الطيّبات والخبائث يكشف عن القلق من إدماج غذاء يمنع

30) C. Lévi-Strauss, *Les structures élémentaires de la parenté*, pp. 9-10.

31) انظر كيف يولّد مبدأ الادماج الذات C. Fichler, Le principe d'incorporation; في *l'Homnivore*, p.66; S. Lahlou, *Penser-manger*, pp. 8, 46; J. C. Sagne, La loi du don, 32-37.

32) D.C. Sagne, La loi du don, pp 19-24.

33) م.ن. ص 84.

من تحقّق اكتمال الحياة. ولمّا كان الشيطان في المتخيّل الإسلامي صادّا عن علاقة الهبة التي لا أكل في الهيام دونها فإنّ المسلم تمثّل كل غذاء ممنوع شيطانيّا وتصوّر كلّ أكل يدمج دون تسمية تعبّر عن علاقة الهبة حراما. فالكلام هو الذي يعبّر عن الشوق إلى الحياة [34] ويؤسّس فعل الأكل الذي بدا فعلا رمزيّا متخيّلا، تؤدّي فيه المحرّمات دورا نفسيّا. أليس الشعور بطاعة الأب والامتناع عمّا منع مولدا للشّعور بالأمان ؟

34) م. ن. ص 55 - 56.



الباب الثاني

النيء والمطبوخ
في الطبيعة والثقافة



«Nicomède, roi de Bithynie, avait envie d'anchois, loin de la mer. Son cuisinier lui en servit une imitation: une rave découpée en lamelles bouillies avec de l'huile, du sel, des grains de pavot noir. Et le roi dit «Du cuisinier au poète, pas de différence, pour l'un et l'autre c'est l'intelligence qui constitue leur art»

Athénée.



في الطبيخ

يحدّد الحلال والحرام طبيخ الناس، فهم يتصرّفون في المسموح به دون الممنوع ويحوّلون ما يستخبثون من النيء إلى طيّب بالطهي ويخزنونه ويحفظونه قوتا حسب قواعد تحكمها الطهارة والنجاسة. ولئن كان الدين محدّدا لما يؤكل وما لا يؤكل ولبعض طرق تحويل النيء فإنّ نمط العيش هو الذي يمدّ الناس بالأغذية التي يتصرّفون فيها. فهم يكثرون من أكل ما ينتجون وافرا ويلوّنونه تلوينا يحكمه الواقع فيخلطون الدقيق واللبن أو الدقيق والتمر أو القمح والزيت أو السمك والأرز لوفرة هذه الأغذية في بيئتهم، ويجعلون في القدور من البقول والأعشاب والتوابل ما أنتجت أرضهم وباعت أسواقهم. ويختلف طبيخ الناس باختلاف الموقع الجغرافيّ (جبل أو ساحل بحر أو سهل أو واحة أو صحراء) ونمط العيش (حضر أو بدو، محيط أو مركز) وأسلوب الحياة (ترف أو فقر). وإذا كان نمط العيش محدّدا أساسيّا للطبيخ والذوق فإنّ تحوّله يؤدي إلى تحوّل عادات الناس الغذائية، كما أنّ ظهور مزروعات جديدة وأغذية في الأسواق ما كانت مألوفة ولا متوفّرة قد يؤثّر في الطبيخ، إذ سرعان ما تتبنّى المجموعات هذه الأغذية وتطوّعها لعاداتها. والجماعات حين تهاجر وتستقرّ بأرضين جديدة تحمل معها عاداتها وتحافظ عليها فتؤثّر في البلاد التّى حلّت بها وتتأثّر هي الأخرى بالطبيخ المحلّي، وكثيرا ما يظهر طبيخ جديد من هذا التثاقف.

ولئن تشابهت الأغذية التي يأكلها الناس وتماثلت طرق الطبخ فإنّ كلّ ثقافة تعالج الأغذية بطريقة مخصوصة وتخضعها لقواعد أشبه ما تكون بقواعد النحو تتوارثها الأجيال كما تتوارث اللّغة وتحرص على ألاّ تخلّ بها فتؤثّر في جودة الطعام وتشوّه الذوق. وإذا كان طبيخ الناس اليوميّ بسيطا بساطة كلامهم العاديّ فإنّ صناعة الطعام قد تخضع لقواعد معقّدة ومعرفة خصائص الأغذية والتوابل والأفاويه، وقدرة على التصرّف فيها تصرّفا يخرج الطعام مخرجا جديدا كما تخرج البلاغة الكلام مقدودا حسنا.

وقد رأينا أن ندرس طبيخ العرب والمسلمين كما وصفه التراث، وخامرتنا ونحن نكتشفه أسئلة منها :

أ - ما هي الأغذية التي كانت متوفّرة في بلاد العرب وكيف كانوا يحوّلونها ؟ فهل كانت العرب أمّة جائعة متوحّشة تأكل ما هبّ ودبّ وتقبل على الميتة والدم ولا تعرف غير اللبن تشربه نينا والتمر تأكله ثمرا ولحوم الإبل تشويها وتقدّدها ؟

ب - ما هي الأغذية التي يضعها المسلمون في القدور وما هي القواعد التي يتّبعون في تحويل الطبيعة أطعمة وأشربة وموائد ؟ وهل كان طبيخ المسلمين بسيطا أم كان فنّا ؟

الفصل الأوّل

طعام العرب

في الفطرة والبساطة



في تذكّر الماضي وجمع طعام العرب

وجد مؤرّخو بلاد الرافدين القديمة في الألواح السومريّة والأكاديّة وصفا لأقدم طبيخ في العالم[1] وقدّمت المعالم الأثرية والألواح المصريّة مادّة تكشف طعام مصر القديمة[2]. وليس للباحث في حياة العرب قبل الإسلام وفي صدره من وثيقة غير نصوص لاحقة أعادت إنتاج هذه الحياة بالاعتماد على الذاكرة والرواية. فقد وصفت مدوّنة السنّة وكتب السيرة والمغازي والطبقات والتاريخ طعام العرب وغذاء الرسول وقومه وصحابته بعض الوصف، واسترجعت الحركات اليوميّة والذوق الغذائي استرجاعا يقوم على الحنين إلى الأصول ويستند إلى مرجعية دينيّة وجّهت النظرة إلى الماضي. كما جاء في كتب اللغة ذكر لمطاعم العرب وطرائق طبخها وأكلها. ورغم أهميّة المادّة التي توفّرها للباحث فإنّها لا تفي بكلّ الأشكال الغذائيّة العربيّة. فإذا استحضرنا ظروف جمع اللغة وتدوينها وشروط الفصاحة المقصية للتخوم حيث الاختلاط والتثاقف أدركنا ضياع لهجات كثيرة غابت معها أطعمة وعادات. ولا يغيب عنّا أنّ أسماء الأطعمة التي وصلتنا غير تاريخيّة وأنّ تعريفاتها متأثرة بالأنساق المرجعية الأساسيّة (Systèmes référentiels de base) التي وجّهت

---

(1) J. Bottéro, «La plus vieille cuisine du monde», in *Initiation à l'Orient Ancien*, pp. 81-101.

(2) G. G. Blond, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, p. 35.

رواة اللغة وأصحاب المعاجم في نظرتهم إلى الأشياء والظواهر وتفسيرها. والمادّة المعجميّة تعاد وتختلف في البسط والايجاز والدقّة والغموض فيجد الباحث طورا تعريفا دقيقا للطعام [3] ويظلّ طورا آخر، في حيرة من أمره وليس له غير تعريف عامّ غامض لا يفيد بطريقة طبخ الغذاء ولا بمكوّناته كلّها [4] وكثيرا ما لا يميّز بين الأنواع التي تنتمي إلى صنف من أصناف الأطعمة[5]. ولعلّ الإشكال الكبير الذي يعترض الباحث هو تعدّد التعريف للطعام الواحد. فقد جاء مثلا أنّ البكيلة «السمن يخلط بالأقط»[6] و«الدقيق يخلط بالسويق ثمّ يبلّ بماء أو سمن أوزيت»[7] و«السويق والتمر

---

3) من ذلك مثلا الرغيدة وهي «اللبن الحليب يغلى ثمّ يذرّ عليه الدقيق حتّى يختلط فيلعق لعقا». ابن سيده. المخصّص . I. 4 ص 145.

4) قد جاء أنّ الفريقة شيء يعمل من برّ ويخلط م. ن. ص 144. وجاء أنّها «حلبة تطبخ مع الحبوب أو التمر». الزبيدي. تاج العروس. مادّة فرق، XIII. ص 397. فماذا تعني كلمة شيء وعلى أيّ نوع من الأطعمة تعود ؟ أ الفريقة نوع من الأحساء أم العصائد أم هي شيء آخر ؟ وهل تطبخ الحبوب كاملة أم دقيقا أم جريشا ؟ وقد جاء في تعريف الرهيدة أنّها برّ يدقّ ويصبّ عليه الماء أو اللبن فيؤكل. الزبيدي. تاج العروس. مادّة رهد، IV. ص 465 ؛ ابن سيده المخصّص. I.ج 4. ص 146. أيكون البرّ نيئا أم مقليّا ؟ وهل يصبّ عليه اللبن أم الماءباردا أم حارّا ؟

5) من أراد الفرق بين الطرموث والأصطمكة وهما نوعان من خبز الملّة لا يمكنه غير التأويل إذ لا تفيد المعاجم بما هو دقيق في هذا الباب. فهل الطرموث هو الخبز الرقيق الطريّ الهشّ. إذ الطرموث في العربيّة الضعيف ؟ وهل الأصطمكة هي الرغيف اليابس يصبر أيّاما حتّى يؤكل. إذ من معاني صمك القوّة والشدّة. أم هل الأصطمكة هي رغيف غليظ. والجذر يدلّ على الغلظة ؟ أم هل الأصطمكة خبز نديّ. ويوجد هذا المعنى في صمك وفي طريقة طبخ خبز الملّة إذ يندأ القرص فيها ؟ ابن سيده المخصّص I. ج 5. ص 7 ؛ ابن منظور. لسان العرب. مادّة صمك ومادّة طرمث.

6) ابن سلاّم. الغريب المصنّف. I. ص 199 ؛ الثعالبي. فقه اللغة ص 268.

7) الثعالبي. فقه اللغة. ص 268 ؛ انظر كذلك ابن سيدة. المخصّص. I ج 4. ص 144. ابن فارس. معجم مقاييس اللغة. مادّة بكل. I. ص 284.

يبلاّن باللبن»[8] و«الأقط المطحون بالماء كأنّك تعجنه»[9] و«الأقط بالدقيق والسمن»[10] و«الدقيق يخلط بالربّ أو يخلط بالسمن والتمر»[11] و«الأقط الجافّ يخلط به الرطب»[12] و«الطحين والتمر يخلطان بالزيت»[13]. فهل تشير هذه التعريفات إلى أنواع من البكيلة مختلفة وجدت كلّها في فترة زمنيّة واحدة أم هي أنواع تعدّدت حسب الفترات التاريخية تجتمع كلّها في طريقة الصنع وهي البكل ؟ أم البكيلة نوع وحيد لم يبق في الذاكرة منه إلاّ أشتات متفرّقات جمعت كما هي ؟

ولو عدنا إلى التعريفات التي أوردناها بحثا عن الأغذية الي تصنع منها البكيلة لوجدناها :

1 - أقط[14] + ماء
أقط + رطب
أقط + سمن
أقط + سمن + دقيق

2 - دقيق + سويق + ماء
دقيق + + زيت

---

8) الثعالبي، فقه اللغة، ص 268، انظر كذلك ابن سيده، المخصّص، I، ج 4، ص 144.

9) ابن سيده، المخصص، I، ج 4، ص 144 ؛ ابن السكّيت، كتاب الألفاظ، ص 472، الثعالبي، فقه اللغة ص 268

10) ابن السكّيت، كتاب الألفاظ ص 472.

11) الزبيدي، تاج العروس، مادّة بكل، XIV، ص 61.

12) م. ن. ص. ن.

13) م. ن. ص. ن.

14) «الأقط من اللبن مخيض من اللبن يطبخ ثمّ يترك حتّى يمصل. والقطعة أقطة». ابن فارس معجم مقاييس اللغة، مادّة أقط، I، ص 121. ومصل «يدلّ على تحلّب الشيء وقطره منه المصل ماء الأقط». م. ن. مادّة مصل، V، ص 327.

دقيق + + سمن

3 - سويق + لبن + تمر

طحين + زيت + تمر

دقيق + سمن + ربّ.

تتكوّن البكيلة إذن من الأقط أوالدقيق أو منهما معا يخلطان بماء أو مادّة دسمة (سمن زيت) أو ثمر (تمر) أو ما صنع منه (ربّ). وقد يعوّض اللبن الأقط. فهذا الطعام هو ما يبكله العربيّ ممّا توفّر له من أغذية أساسيّة يوميّة كلاّ أو بعضا. وإذا كان بالإمكان إعادة تعريف البكيلة، رغم بعض الأسئلة التي قد تبقى عالقة بالذهن[15]، فإنّ الأمر يصعب بالنسبة إلى أطعمة أخرى مثل النجيرة. فقد جاء أنها «ماء وطحين يطبخ»[16] و«لبن حليب يجعل عليه السمن»[17] أو «لبن يخلط بطحين»[18] فالتعريف الأوّل يجعل النجيرة نوعا من العصائد والتعريف الثالث يشير إلى خلط اللبن بالطحين دون تفسير فالخلط لا يفيد الطبخ كما أنّه لا ينفيه فلا نعرف أكان الطعام يؤكل نيئا أم مطبوخا أم كان من نوع

---

15) على مـــاذا يعود الدقيق ؟ هل المقـصود كلّ دقيق أم دقيق برّ أم شعير أم سلت ؟ والسلت (seigle) هو حبّ بين الشعير والبرّ إذا أنقي انجرد من قشره فكان مثل البرّ وهو ضربان أخضر وأصفر ويقال للأخضر اللّصب، أو هو حبّ يشبه الشعير أو هو الشعير وقيل هو الشعير الحامض، ابن سيده. المخصّص. III. ج 11. ص 62. كما أنّ السويق كلمة عامّة إذ قد يتّخذ السويق من الحنطة والشعير ويكون من القمح أو من دقيق الشعير أو السلت المقلوّ ويكون من غير ذلك بل قد يكون السويق خمرا. انظر ابن منظور. مادّة سوق ؛ الزبيدي. تاج العروس. مادّة سوق. XIII. ص 230. فأي سويق كانت العرب تعالج به البكيلة ؟ كما أنّ الدقيق قد يبكل بالرّب. فهل المقصود ربّ العنب أم الزبيب أم التمر ؟

16) ابن سيده. المخصّص. I. 4. 146. ابن منظور. مادّة نجر.

17) الزبيدي. تاج العروس. VII. ص 507

18) م. ن. ص. ن. ابن منظور. مادّة نجر.

الفجينة[19] أم كانت النجيرة من نوع البكيلة. أمّا التعريف الثاني فيجعل هذا الطعام أقرب إلى ما يشرب أو يحتسى ويرجعنا إلى البريقة وهي «اللبن تصبّ عليه الإهالة»[20] والحليجة وهي «السمن على المحض والزبد يلقى في المحض»[21]. ولعلّ صعوبة تعريف النجيرة أدّى بأصحاب المعاجم إلى جعلها «بين الحسو والعصيدة»[22] وقد ذهبوا إلى أنّها من النجر وهو الدقّ إذ يقال للهاون المنجار فتكون النجيرة طعاما من الحبوب. ولكنّ النّجر الحرّ أيضا والنجر العطش وشدّه الشرب[23]. فهل يكون هذا الطعام أقرب إلى ما يحتسى ويشرب قصد الرواء في الحرّ ؟

ولا يعني طرحنا لهذه الأمثلة ولبعض المشاكل التي تعترض الباحث في قراءته للجزئيات الدقيقة أنّ إعادة إنتاج طعام العرب من خلال ما تيسّر لنا من نصوص أمر صعب، إذا ما تجاوزنا ما جاء فيها من نقص وغموض وإبهام وتناقض وإذا ما طلبنا بعض العناصر الأساسيّة التي تكوّن الطبيخ دون الإحاطة بالجزئيات التي ضاعت ضياع الذاكرة واستترت خلف ستار اليوميّ الرتيب. ولئن وعينا بأنّ الذاكرة الشفوية ليست ذاكرة حرفيّة[24]، وأنّ التدوين تغيير للأصل الشفويّ[25]. وأنّ الرواية تمثّل لما يكون قد وجد في الواقع، وأنّ في استعادة الماضي هدما

19) الفجينة من اللبن والدقيق كهيئة الحسو. ابن السكيت، كتاب الألفاظ. ص 473.

20) م. ن ص. 473.

21) م. ن، ص 474.

22) ابن منظور، مادّة نجر. «قال ابن الأعرابي هي العصيدة ثمّ النجيرة ثمّ الحسو». الزبيدي، تاج العروس، مادّة نجر VII، ص 507.

23) ابن منظور، مادّة نجر.

24) J. Goody «Mémoire et apprentissage dans les sociétés avec et sans écriture»: La transmission du Bagre" in *L'Homme, XVII*, 1977, pp. 34-38.

25) J. Goody, *La raison graphique* , pp. 192-193.

وبناء واندثارا وبقاء ونسيانا وتذكّرا وهروبا وحنينا وتحوّلا وثباتا [26] فإنّا نسلّم بقدرة الثقافة الشفويّة على ركم عناصر كثيرة في الذاكرة ركما يوميّا والاحتفاظ بها احتفاظا [27]. ونعلم أنّ أنماط العيش البدويّة والريفيّة والقرويّة التي يقوم اقتصادها على استغلال البيئة الطبيعيّة النباتيّة والحيوانيّة استغلالا بسيطا في مساحات اقليميّة صغيرة تثبت فيها الأنساق اليوميّة ثبات وسائل الإنتاج، وندرك أنّ النسق الغذائيّ هو أكثر الأنساق ثباتا، تجذّره . أصول الطبخ، (Les fonds culinaires) [28] في الزمن الطويل المدى.

ولما كانت بعض العناصر المكوّنة للأنساق اليوميّة ثابتة أو هي تتحوّل تحوّلا بطينا بسيطا فإنّا لا نعتمد في إعادة إنتاج طعام العرب نصوصا تصف . الجاهليّة، وصدر الإسلام فحسب بل نستغلّ ما بدا لنا مفيدا من المعلومات الواردة في نصوص تصف أحقابا لاحقة، فيها ذكر لأرض العرب وعادات أهلها.

---

26) H. P. Jendy, *Mémoires du social*, pp. 65-66.

27) J. Goody «Mémoire et apprentissage dans les sociétés avec et sans écriture» in *L'Homme*, XVII, 1977, pp. 3-5; J. Le Goff, *Histoire et mémoire*, chap. Mémoire.

28) 24 - L. Fevre, "Répartition géographique des fonds de cuisine en France, in *Travaux du 1er congrés international de folklore*, Tours, 1938, cité par P. Camporesi, *La terre et la lune*, p. 82; C Ficshler, L'*Homnivore*, pp. 147-148. تتحوّل الانساق الغذائيّة تحوّلا بطينا جدّا: «Les traditions alimentaires n'évoluent pas au même rythme que l'économie». M. Sorre, *Annales de géographie*, 1952, p. 184, cité par P. Camporesi, La terre et la lune, p 282, J.J. Hermadinquer, *Pour une histiore de l'alimentation*, p. 186.

في التـراث ذكـر لأغـذية كثيـرة لم توصـف طرق طبخها وأكلهـا إلاّ لمـامـا. فقـد كـانت العرب تأكل الحمّص والعدس والجلبّان والدجـر[29] والماش[30] والقثاء والضغـابيس[31] والدبـاء والبطيخ واليقطين[32] والباذنجان والسلجم[33] والجزر والكرنب والهندباء[34] والسلق والتملـول[35] والكرّاث

---

29) 25 - الدجر : (Dolic. dolique. Mongette)، اللوبياء وهو ضربان أبيض وأحمر. محمد حسن آل ياسين، معجم النبات والزراعة، I ص : 295

30) الماش : (Vigna)، حبّ مدوّر أصغر من الحمّص، أسود أو أسمر اللون يميل إلى الخضرة. م.ن. I، ص 429

31) الضغـابيس : (Asperge)، أغصان شبه العراجين تنبت بالغور في أصول الثمام والشوك. طوال حمر رخصة، تفقّع من تحت الأرض فيخضرّ ما ظهر منها وما في الأرض منها خير من ذلك، يأكله الناس، وتخرج ساقا ساقا، ليس لها ورق ولا شعب. وما في الأرض منها حلو. وما خرج منها فإنّه حامض. واحدتها ضغبوس.
وقيل : الضغابيس نبات كالهليون ينبت في أصول الثمام، يسلق بالخلّ والزيت ويؤكل. وقيل هي الهليون نفسه[...]. وقيل لها الشعارير. ويقال لأغصان الثمام والشوك التي تؤكل ضغابيس». م.ن، ص، I، 400.

32) اليقطين : (courge)، شجرة القرع [...] وقيل هو كلّ نبت ذهب بسطا في الأرض ولا ساق له ومنه القرع والبطيخ والقثاء، م.ن، II، ص 356. والدّباء (Gourd) من أنواع اليقطين.
انظر أجناس اليقطين في ابن سيده، المخصص، III، 12، ص ص 5 - 6.

33) السلجم : (colza) من جنس البقل وهو اللفت المدوّر، لونه كلون الفجل. الغسّاني، حديقة الأزهار، ص 267

34) الهنـــــدباء (chicorée blanche ou Endive) من أنواع البقول ومنها برّي وبستانيّ. م.ن ص 94.

35) التملول ، بقلة تؤكل تظهر في أوّل أيّام الربيع ويقال لها الغملول والبرغشت. كما يقال لها بالنبطية القنا برى.، م. ن، II، ص 178.

والثوم والبصل[36] وتأكل الزنجبيل رطبا كما يؤكل البقل[37] وتقبل على ثمر الضجاج [38] والعوسج [39] والشوحط [40] والمخاطة [41]. ويوجد بأرضها الكباث[42] والتفّاح والسفرجل والرمّان والأترجّ والتمر الهنديّ واللوز

36) ابن جبير. الرحلة ص 96؛ ابن سعد الطبقات الكبرى. I، ص 395، III، ص 336؛ ابن ماجة. السنن كتاب الأطعمة. باب الدباء. باب القثاء والرطب. باب أكل الثوم والبصل والكرّاث. الترمذي. الجامع الكبير. كتاب الأطعمة.باب الثوم. باب البطيخ بالرطب. باب القثاء بالرطب. باب الدباء؛ الدارمي. كتاب الأطعمة. باب القرع. باب الثوم؛ الهمداني. صفة جزيرة العرب. ص ص 314 - 317 - 318؛ انظر كذلك جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VII. ص ص 60 - 63.

37) «والزنجبيل (Gingembre) ممّا ينبت ببلاد العرب في أرض عمان. وهو عروق تسري في الأرض وليس بشجر». أبو حنيفة الدينوري. كتاب النبات. ص 214.

38) الضجاج؛ «ثمر أو صمغ من شجر صغار مثل شجر اللبان. أبيض. يؤكل رطبا [...] ومنبت هذا الشجر بين الشحر وعمان بجبل يقال له قهوان». محمّد حسن آل ياسين. معجم النبات والزراعة. I. ص 160.

39) العوسج؛ (Lyciet) «شجر حجازيّ نجديّ. من شجر الشوك. من العضاه وهو ضروب شتّى: منه ما يثمر ثمرا أحمر مدوّرا. كأنّه خرز العقيق يسمّى المضغ. يؤكل وفيه حموضة». م.ن. I. ص 613.

40) الشوحط «شجر هو ضرب من النبع. من نبات جبال السراة. نباته الأرزن (الأرز) وهو قضبان تسمو كثيرة من أصل واحد. ورقه رقاق طوال مثل أوراق الطرخون وله ثمر مثل العنبة الطويلة إلاّ أنّ طرفها أدقّ وهي لينة تؤكل». م. ن. I. ص 477.

41) المخاطة (Cordia) «شجرة لها ثمرة حلوة لزجة تؤكل ويسمّيها بعض أهل اليمن المخيّط». م. ن. I. ص 483.

42) الكباث؛ (Fruit d'Arak) «ثمر الأراك الغضّ أو المدرك. وهو فويق حبّ الكسبرة في المقدار وقيل هو ضخام يشبه التين ويملأ كفيّ الرجل [...] وينبت الكباث أخضر مرّا ثمّ يحمرّ فيحلو وفيه حروقة ثمّ يسودّ فيزداد حلاوة وفيه بعض حرارة وليس له حجم [...] يأكله الناس». م. ن. I. ص 142.

والفرصاد[43] والسماق[44] والهمقّع[45] والبرقوق (المشمش) والتين والعنب[46]. وقد اشتهرت الطائف واليمن بالأعناب ومن عنب الطائف الرمادي[47] والكشمش[48] وحبله عمرو[49] والبيضة[50] والضروع[51] والأطراف[52]

---

43) الفرصاد : (Mûre) هو التوت أبو حنيفة الدينوري. كتاب النبات. ص 183.

44) السمّاق (Sumac) .شجر له ثمر عناقيده فيها حبّ حامض صغار يطبخ.. م. ن. II. ص 124.

45) الهمقّع .ضرب من ثمر العضاه. ابن منظور لسان العرب. مادّة همقع.

46) ابن جبير. الرحلة ص 96 ؛ ابن رسته. الأعلاق النفيسة ص 107 ؛ أبو حنيفة الدينوري. كتاب النبات. ص ص 217 - 218 ؛ الادريسي. نزهة المشتاق. I. ص 156 ؛ الهمداني. صفة جزيرة العرب. ص ص 314 - 318. انظر كذلك محمد حسن آل ياسين. معجم النبات والزراعة. I. ص ص 151 - 156 - 208 - 289 - 374 ؛ II. ص 66. ص 162 ؛ جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VII. ص ص 72 - 83

47) الرماديّ .ضرب من العنب بالطائف أسود أغبر. محمّد حسن آل ياسين معجم النبات والزراعة. I. ص 228.

48) الكشمش .ضرب من العنب بالطائف صغار لا حجم له أو قليله وعناقيده بيض أمثال أذناب الثعالب ويكون أصفر وأحمر وأسود[...] ويقال له الحمنان كما يقال له القشمش أيضا. م. ن. I. ص 428

49) حبلة عمر .ضرب من العنب بالطائف. شجرته بيضاء محدّدة الأطراف. م. ن. I. ص 335.

50) البيضة .عنب بالطائف أبيض عظيم الحبّ. م. ن. I. ص 452.

51) الضروع .ضرب من العنب بالطائف وجبال السراة. أبيض كبار الحبّ قليل الماء عظيم العناقيد وهو أطول العنب حبّا وأقلّه حبّة أي حجما وعناقيده متراصفة الحبّ ومنه الزبيب الذي يسمّى الطائفي. م. ن. II. ص 29.

52) الأطراف .ضرب من العنب يكون بالطائف وهو أبيض طوال رقاق وقيل هو العنب المعروف باسم أطراف العذارى وأصابع العذارى. م. ن. II. ص 80

والتبوكيّ[53] والشوكي[54]. وعلى هذه الأعناب كانت تقوم ثروة البلاد تصنع منها الخمور ومن زبيبها ما يحمل إلى مكّة فينبذ للحاجّ[55] أو يوضع في الأنطاع والأطباق تقدّم للسادة والأشراف مع جفان الخبز واللحم[56]. ومن عنب اليمن الدواليّ[57] وعيون البقر[58] والجرشيّ[59] والكلافيّ[60] والنواسيّ[61] والضروع[62] وقد كان للكروم شأن باليمن حتّى أنّ أغصان الكرم وعناقيده صوّرت على الأحجار ونحتت على ألواح الجبس ونقشت على الأخشاب[63].

---

53) التبوكيّ :ضرب من العنب ينسب إلى تبوك وقيل هو عنب الطائف أحمر كبار كالضروع في العظم [...] وقيل هو عنب أبيض قليل الماء عظام الحب نحو من عظم الأقماعيّ ينشقّ حبّه على شجره». م. ن. II. ص 155. والأقماعيّ :من ألوان العنب [...] أبيض وإذا انتهى منتهاه اصفرّ حتى يكون كالورس وحبّه مدحرج كبار وعناقيده مكتثرة وماؤه كثير ويعتصر وليس وراء عصيره شيء في الجودة ويزبّب أيضا». م. ن. II. ص 37.

54) الشوكيّ :ضرب من العنب بالطائف. أبيض اللون. قليل الماء في نحو عظم الأقماعي ينشقّ حبّه على شجره». م. ن. II. ص 159.

55) برهان الدين دلو. جزيرة العرب قبل الإسلام. I. ص 79.

56) ابن حبيب. المحبّر. ص 139.

57) الدواليّ عنب :أسود غير حالك وعناقيده أعظم العناقيد كلّها وعنبه جافّ يتكسّر في الفم مدحرج ويزبّب». ابن سيده. المخصّص. III. ج 11. ص 71.

58) عيون البقر :هو عنب أسود ليس بالحالك عظام الحبّ مدحرج يزبّب وليس بصادق الحلاوة». م. ن. ص . ن.

59) الجرشيّ :هو أسحر رقيق يبكّر [...] وقد يزبّب وعناقيده طوال وحبّه متفرّق يكون العنقود منه ذراعا». م.ن.ص.ن.

60) الكلافيّ :هو عنب أبيض فيه خضرة وإذا زبّب جاء زبيبه أكلف ولذلك سمّي الكلافيّ». م. ن. ص 72

61) النواسي عنب رقيق أبيض. م. ن. ص 70.

62) انظر الأنواع الأخرى الموجودة باليمن في الهمداني. صفة جزيرة العرب. ص 314.

63) برهان الدين دلو. جزيرة العرب قبل الإسلام. I. ص 69.

كما اشتهرت الحجاز واليمن بالتين وأجناسه كثيرة بريّة وسهليّة وجبليّة وريفيّة ومنه الأخضر والأصفر والأحمر والأسود[64]. وإذا كانت بعض النصوص تصف أكل العنب زبيبا [65] وتذكر أنواعه[66] وتشير إلى طريقة اتّخاذ العصير والخمر والربّ والخلّ من العنب والنبيذ من الزبيب[67] فإنّ طرق طبخ البقول وأكلها تبقى مجهولة وليست لنا إلاّ إشارات تفيد بطبخ الدباء في المرق وحبّات الشعير في السلق[68] والبقلة الحمقاء أقراصا [69] ووضع الثوم في الطعام[70] وأكل الرطب بالقثّاء[71] والجمع بين الدباء والبطيخ[72].

كان سكّان السواحل يقتاتون الأصداف والسمك[73] ويعقدون به الهريسة[74] ويجفّفونه ويدّخرونه للحاجة ويحفظون الأسماك في الماء المملّح أو الخلّ[75]. ولكن أكثر طعام العرب كان اللحم والدقيق واللبن والتمر والكمأة والجراد والضباب والحنظل والعسل. ويكثر العسل بالسراة واليمن

---

64) جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص 74.

65) ابن سيدة المخصّص، III، 11، ص 69.

66) م. ن. ص ص 71 - 72.

67) م. ن. ص ص 72 - 73 ، 79 - 91.

68) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب جواز أكل المرق واستحباب اليقطين؛ شكري الخربوطلي، «الحياة الاقتصاديّة في المدينة المنوّرة قبل الهجرة وأثر الهجرة عليها (كذا)». دراسات تاريخية 55 - 56، 1996، ص 39.

69) العويثة «قرص يعالج من البقلة الحمقاء»، ابن سيده، المخصّص، I، 4، ص 148.

70) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، أكل الثوم.

71) م. ن. باب أكل القثاء بالرطب.

72) ابن سعد، الطبقات الكبرى، I، ص 393.

73) جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص ص 120 - 123

74) ابن المجاور، صفة بلاد اليمن ص ص 265 - 266.

75) جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص 120.

ويجود[76]، وتختلف طعومه وروائحه وألوانه[77]، ويكون ضربا [78] وحميتا [79] ووديسا [80]. وأجود العسل عسل الندغ [81] والسحاء [82] والضّرم [83] والمذخ [84]. وتستطيب العرب العسل وتسمّيه مزجا إذ تمزج به الشراب فيحلو ويطيب[85]. وتطلق عليه السلوى لأنّه يسلي عن كلّ شيء حلو ويفوقه فيكون فضله من فرط طيبه[86].

---

76) أبو حنيفة الدينوري، كتاب النبات، ص 266، الهمداني صفة جزيرة العرب ص 316، 318.

77) أبو حنيفة الدينوري، كتاب النبات، ص 263.

78) الضرب : الغليظ، ابن سيده، المخصّص، I، 5 ص : 14 .

79) الحميت والجليس المتين الصلب، م. ن، ص .ن.

80) الوديس الرقيق، م. ن، ص 15.

81) الندغ : (sarriette) ،السعتر البريّ وتكون شجرته خضراء ولها ثمرة بيضاء، ينبت في الجبال ورقه مثل ورق الحوك ولا يرعاه شيء من المال، وله زهر صغير شديد البياض وهو مرعى للنحل ويكون عسله أبيض كأنّه زبد الضأن[...] وعسل الندغ أمتن العسل وأشدّه حرارة ولزوجة. وربّما قيل الندغ بكسر النون، محمد حسن آل ياسين، معجم النبات والزراعة، II، ص 55.

82) السحاء ،شجر من العضاه يرعاه النحل وهو شوك قصار لازم للأرض يكثر في منابته ولا ورق له. وفي أضعاف شوكه أقماع كثيرة فتجيء النحل فتدخل في أجواب تلك الأقماع، وعسلها معروف، م. ن، II، ص 390.

83) الضِرم والضُرم : (L. stoechas) ،من أشجار الجبال وقد ينبت في بعض السهول. وهو شجر نحو القامة، أغبر الورق، طيّب الرائحة [...]، وورقه كورق الشيح أو أجلّ قليلا ونباته وقضبانه كقضبان الطرفاء[...] وزهره كزهر السعير صغير أبيض كثير العسل وتجرسه النحل ولعسله فضل في الجودة والصفاء والعذوبة، م. ن، II، ص 291.

84) المَذْخ والمِذْخ ،عسل يظهر في جلنّار المظّ وهو رمّان البرّ ويكثر حتّى يمتصّه الناس وتجرسه النحل، م. ن، I، ص 210.

85) أبو حنيفة الدينوري، كتاب النبات، ص 260.

86) م. ن، ص. ن؛ ابن سيده، المخصّص، I، 5، ص 14.

1 - اللبن والتمر

كانت الألبان غذاء العرب واختلفت اختلاف طعومها فمنها السمهج الحلو الدسم والسامط الذي ذهبت حلاوته والحامض. ومنها القارص والماضر والمضير والحازر والحمزة والصرب والصقر[87]. وتنوّعت الألبان فكانت طريّة غريضة ومخيضة ورائبة. وكانت رقيقة وخاثرة واختلفت درجات خثورتها. فالثميرة لبن يظهر فيه الزبد قبل أن يجتمع. والمروّب ما لم تستخرج زبدته والرائب يكون بعد استخراج الزبد. ومن الألبان ما يكون خاثرا قبل أن يمخض كالهجيمة. ومنها ما يشرب قبل أن يبلغ الرؤوب كالظليمة. ومنها ما يكون ملهاجا اختلط بعضه ببعض دون أن تتمّ خثورته. وما يكون مبحثرا إذا تحبّبت زبدته وتقطّع. وما يكون هادرا رقيق الأسفل خثر الأعلى. ومطثّرا يعلو دسمه خثورته[88]. وكانت العرب تشرب المحض الخالص والمخلوط بالماء وهو المذق والمذيق. ومنه الضيّاح والضّيح وهو ما كثر ماؤه. والسجاج والمهو والمسجورماؤها أكثر من لبنها [89].

وتشرب العرب الخليط من الحلو والحازر وتقبل على الخبيط والنجح وهما رائب يصبّ عليه حليب. وتشرب النخيسة وهي لبن الضأن

87) القارص ما حذى اللسان. والماضر ما حذاه قبل أن يدرك. والمضير ما اشتدّت حموضته. والحازر الرائب الشديد الحموضة والحمزة دون الحازر والصرب ما حقن أيّاما واشتدّت حموضته والصقر ما بلغ من الحمض ما ليس فوقه. ابن سلاّم. الغريب المصنّف. I. ص ص 216 - 217 ؛ ابن سيده. المخصّص. I. 5. ص 41.

88) م. ن. ص ص 41 - 42 ؛ ابن سلاّم. الغريب المصنّف. I. ص ص 217 - 220.

89) السجاج هو أرقّ ما يكون. ثلثه ماء وثلثه لبن ومثله الخضار والشمار. والمهو الكثير الماء والمسجور الذي ماؤه أكثر من لبنه ومثله النسء. م. ن. ص ص 220 - 221 ؛ ابن سيده. المخصّص. I. 5. ص ص 45 - 46.

يصبّ على لبن الماعـــز. وتشرب القطيبـــة التي تكون من ألبان الابل والغنم[90].

وإذا كانت العرب تستطيب الهجير[91] وألبان الابل إذا رعت الحمض[92] وتستلذّ «الفطير القريب العهد من الحلب»[93] والرثيئة[94] والحامض[95] فإنّها تكره ألبان الابل ترعى المرار[96]، وتنفر من الخرط[97] والألبان التي تحقن فتلبث ولا تأخذ طعما[98]. وتجد في التمة عيبا[99] ولا تميل إلى لبن المغر[100].

لا تستطيب العرب إذن ما ترجو تغيّره من اللبن ولا يتغيّر ولا ما يتحوّل تحوّلا لا تشرف عليه وتراقبه. فكلّ سقاء قذر، وكلّ وعاء تغيّرت ريحه بعرق، وكلّ موضع ندي تتبرّك فيه النوق[101]، كلّ ذلك خروج عن

---

90) م. ن. ص ص 44 - 45.

91) الهجير. اللبن الجيّد م. ن. ص 89.

92) الهمداني صفة جزيرة العرب. ص 270. والحمض كلّ نبات حامض أو مالح مثل الرغل والرمث وهما ضربان من الحمض. م. ن. ص. ن. انظر ابن منظور. لسان العرب مادّة حمض. رغل. رمث.

93) ابن قتيبة. عيون الأخبار III. ص 230.

94) الرثيئة «اللبن الحامض يحلب عليه الحليب». م. ن. ص . ن.

95) م. ن. ص. ن.

96) الهمداني. صفة جزيرة العرب. ص 270. والمرار شجر مرّ. وقيل هو الحمض. ابن منظور لسان العرب. مادّة مرر.

97) هو أن يتجبّن اللبن في الضرع فيكون قيحا الأصمعي. كتاب الشاء. ص 73 ؛ ابن سيده. المخصّص. I. 5. ص 47.

98) ابن سيده. المخصّص. I. ص 47 .

99) م. ن. ص 484.

100) المغر والمنغر : الابل التي يحمرّ لبنها دون أن تخرط. ابن سلاّم. الغريب المصنّف. I. ص 233. والشاة إذا «خرج لبنها مختلطا بالدم». الأصمعي. كتاب الشاء. ص 72.

101) ابن سيده. المخصّص. I. 4. ص ص 47 - 48.

القواعد التي يخضع لها إنتاج اللبن. إذ يشترط فيه مراقبة الحيوان الحلوب والبعير الناقل اللبن والأسقية. كما أنّ العرب ألفت أن ترى الألبان تحلب رقيقة أو خاثرة دون أن تكون متجبّنة. فما يكون متجبّنا في الضرع غذاء خارج عن المألوف، ناتج عن المرض الذي قد يفسّره العقل السحريّ بفعل خارق كالعين التي تصيب الضرع [102]. وما لا يكون لونا طبيعيّا للبن يقلق العربيّ يخشى تداخل الحمرة والبياض واختلاط الدم باللبن اختلاطا يؤذن بالهلاك ينتقل إلى شاربه.

تشرب العرب الألبان نيئة وتصحرها [103]، وقد تفعل ذلك إذا احتاجت إلى الحسولة ولم تجد دقيقا تلقيه فيها [104]. وتصنع من اللبن أطعمة شتّى فتجعله على المرق تشربه[105] وتصبّه على الإهالة [106] والسمن والزبد[107] وتحلبه على الهبيد[108] وتذرّ فيه الدقيق أو تصبّه عليه أو تخلطه به[109] وتطبخه باللحم حتّى ينضج. وتخثر المضيرة [110] ويكون

102) م. ن، ص 47.

103) صحر يصحر صحرا طبخه وقبل إذا سخن الحليب حتّى يحترق فهو صحيره...، ابن منظور لسان العرب، مادّة صحر.

104) تفعل العرب ذلك حين يعوزها الدقيق وينعدم بأرضها. م. ن. المادّة نفسها ؛ ابن السكيت. كتاب الألفاظ ص 473.

105) انظر العكيس في ابن السّكيت، كتاب الألفاظ، 473.

106) انظر البريقة، م. ن. ص. ن.

107) انظر الوغيرة والنجيرة والدليك في : ابن سيده، المخصّص، I، ص 147.

108) م. ن، ص 147.

109) انظر الفجينة والرهيّة والغذيرة والخطيفة والفهيرة والوليقة والحريقة والشقدة في : م. ن. ص ص 146 - 147 ؛ ابن السكيت، كتاب الألفاظ، ص 473 - 475.

110) انظر ابن منظور، لسان العرب، مادّة مضر.

فضلها لحال اللبن الذي عولج اللحم به[111]. وتنقع الحذال في اللبن[112] ويُشدخ الضجع ويعصر ماؤه في اللبن الذي قد راب فيطيب ويحدث فيه لذع اللسان قليلا. ويُجعل ورقه في اللبن الحازر كما يُفعل بورق الخردل»[113].

واللابنون من البدو. إذا أخصبوا لا يختارون غير اللبن قوتا ولا يفضّلون عليه تمرا ولا حبّا ولا يوقدون نارا ولا يختبزون[114]. وهم إذا أجدبوا ونقصت ألبانهم وأعوزتهم يقبلون على الثفل و«ذلك أشدّ ما يكون من الشظف [عندهم]»[115]. ولا يعني ذلك أنّهم يكرهون ما يصنع من الدقيق والسويق والتمر. ولكنّ ذلك غذاء لا يرمز إلى نمط عيشهم ولا يعبّر عن نشاطهم اليوميّ. وعندما يصف الأعرابيّ خصب البادية يشير إلى شربه الرثيئة[116]. وقد جرى على ألسنتهم قولهم «إنّ الرثيئة تفثأ

---

111) الهمداني. صفة جزيرة العرب. ص 316.

112) الحذال «هو شيء ينبت في السمر ويخرج من أصوله وذلك أنّهم يحزّون حزّا في سياق السمر فيخرج منها دم كأنّه الحيض يسمّى الدودم أو يشبهه. يأكله من عرفه ومن لا يعرفه يظنه دودما. ينقع في اللبن فيؤكل». محمد حسن آل ياسين. معجم النبات والزراعة. II. ص 187.

113) «والضجع نبات مثل الضغابيس إلاّ أنّه أغلظ كثيرا وهما جميعا في خلقة الهليون إلاّ أنّ الضجع أغلظ منه أيضا وهو مربّع القضبان وفيه حموضة ومزازة». م. ن. II. ص 28 .

114) ابن سيده. المخصّص. III. 10 ص 179.

115) ابن منظور. لسان العرب. مادّة ثفل. وقد جاء أنّ الثفل والحبّ والدقيق والسويق وهو أيضا ما يؤكل من اللحم والتمر والخبز عند ما ينعدم اللبن. وجاء في كتاب الالفاظ لابن السكيت أنّه «يقال: هؤلاء قوم مثافلون أي يأكلون الثفل وهو الحبّ. وذلك إذا لم تكن لهم ألبان». ص 484.

116) ابن قتيبة. عيون الأخبار . III. ص 231.

الغضب»[117] فتزيل الجوع وتسكّنه. وقد اعتبر اللبن أحد اللحمين[118] وسمّي كلّ من اللبن واللحم نشيلا لأنّ اللبن «ينشل من الضرع سخنا ساعة يحلب كما ينشل اللحم من القدر»[119]. فلذّة اللبن هي لذّة الغذاء الأوّليّ ولذّته واللحم لذّة جسديّة. فاللبن في متخيّل الإنسان ثدي والثدي جسد والجسد لحم ينهش ويمضغ ويدمج في البدن محقّقا الالتهام. ذلك الذي يكون استيهاما عند الرضاع[120].

ومن اللبن تصنع العرب الأقط والزبد والسمن تعالج بها أطعمة شتّى، فيُخلط السمن مع الربّ أو التمر والأقط أو الدقيق أو الجراد أو اللبن الحليب[121] ويُصنع من الزبد واللبن الدليك[122]. ومن الرطب والزبد اللوقة[123]، ومن الأقط الحيس[124] والبكيلة والربيكة[125]. ولشدّة ما ألفت العرب اللبن والسمن أصبح هذان الغذاءان رمزا إلى البداوة والعروبة فقد جاء في طبقات ابن سعد أنّ العربيّ من أكل السمن واللبن[126].

---

117) الميداني، مجمع الأمثال، I، ص 10.

118) الطبرسي، مستدرك الوسائل، XIV، ص 374 . والعرب لا تقدّم اللبن على اللحم، عندما تخصب البادية تدر الألبان ويكثر اللحم. الجاحظ، البخلاء، ص 230.

119) ابن سيده، المخصّص، I، 5 ص 40.

120) A. Grenn, «Cannibalisme: Réalité ou fantasme agi?» in *Nouvelle Revue de psychanalyse*, 6, 1972, pp. 44, 45.

121) ابن سيدة المخصص، I، 14 ص 144.

122) م. ن. ص 148.

123) م. ن. ص 147.

124) م. ن. ص 144. انظر تعريف الحيس في القسم المتعلّق بالتمر.

125) والربيكة «الأقط والتمر والسمن يعمل رخوا ليس كالحيس». م. ن. ص. ن.

126) «رأيت عمر عام الرمادة وهو أسود اللون ولقد كان أبيض فنقول مّ ذا؟ فيقول: كان رجلا عربيّا وكان يأكل السمن واللبن». ابن سعد، الطبقات الكبرى، III، ص ص 314 - 315.

تأكل العرب التمور : تأكلها بسرا [127] ورطبا [128] وتمرا [129] وقسبا [130]. وهي كثيرة في بلادها خاصّة في اليمامة ويثرب وهجر وخيبر وعمان واليمن وهي أنواع [131]، يستطاب منها الصفريّ [132] والبرنيّ [133] والتعضوض [134] والبرديّ [135] والجداميّة [136] والنرسيانيّة [137] والصيحانيّ [138]. وقد جاء في التراث الإسلاميّ تفضيل العجوة على سائر التمور. فما العجوة ؟ قيل إنّها أمّ التمر بالحجاز. وهي من تمور المدينة أكبر من الصيحانيّ تضرب إلى السواد.

---

127) إذا احمرّ البسر وطاب سميّ زهوا. وإذا كان أبيض وأكل قبل أن يدرك وهو حلو فهو القشم. ابن سيدة، المخصّص III، 11، ص 122.

128) إذا بلغ البسر الارطاب فهو رطب. ومن الرطب المثلّث إذا رطب ثلثه والمنصّف إذا رطب نصفه والمنسبته إذا جرى الرطاب في البسرة كلّها. م. ن. ص 123.

129) الرطبة تمر. م. ن . ص. ن.

130) القسب التمر اليابس يتفتّت في الفم. ابن منظور، لسان العرب، مادّة قسب.

131) انظر : ابن سيدة، المخصّص، III، 11، ص 133 - 134 ؛ ابن الفقيه، كتاب البلدان، ص ص 31 - 32 ؛ الهمداني صفة جزيرة العرب، ص 270.

132) الصفري ،تمر يمان أصفر يجفّف بسرا، إذا فركت الصفرية منه انفركت، يحلّى بقنده السويق. ابن سيدة، المخصّص، III، 11، ص 134 ؛ ابن منظور مادّة صفر.

133) البرنيّ ،ضرب من التمر أصفر مدوّر وهو أجود التمر [...] كثير اللحاء عذب الحلاوة، م. ن. مادّة برن.

134) التعضوض ،ضرب من التمر واحدته تعضوضة وهي تمرة طحلاء كبيرة رطبة صقرة لذيذة من جيّد التمر وشهيّه، ابن سيدة، المخصّص، II، 11 ص 134

135) البردي ،ضرب من تمر الحجاز جيّد معروف، يشبه البرنيّ. ابن منظور، لسان العرب، مادّة برد.

136) الجدامية ،ضرب من التمر باليمامة، م. ن. مادّة جدم. ويعتبر من أجود تمورها. أنظر ابن الفقيه، مختصر كتاب البلدان، ص 31.

137) ،النرسيان ضرب من التمر ويكون أجوده، ابن منظور لسان العرب، مادّة نرس.

138) الصيحانيّ ،ضرب من تمر المدينة [...] أسود صلب المضغة، ابن منظور، لسان العرب، مادّة صيح. أشار ابن قتيبة في عيون الأخبار إلى أنّه من اطيب التمر، III ص 225.

وقيل هي الصيحانيّة[139]. ولا ندري بالضبط أكانت العجوة والصيحانيّة نوعا واحدا أم كانت العجوة ضروبا، والصيحانيّ ضربٌ منها، أم كانت العجوة مختلفة عن الصيحانيّة ولكنّها شبّهت بها لطيبها ولذاذتها ؟ [140].

وليست منزلة العجوة ذوقيّة فحسب، بل ترتبط قيمتها بفضاء مقدّس وتدلّ على حركة ميثيّة أوليّة. فقد زرع محمّد في المدينة غرسا من غراس الجنّة[141] كان «أوّل شجرة نبتت على وجه الأرض»[142] تفرّع منها «كلّ ما ترى من أنواع النخل»[143]. يلتقط جبريل ثمرها للرسول فيظهر له التمر «حبّا وكرامة»[144] وتنثني عليه العجوة كما انثنت على عيسى من قبله[145].

تنهل العجوة من الحجاز مركز العالم، ومن المدينة أمّ الأرضين بركة. فتختزل هذه التمـرة كلّ أنواع التمر، كما اختزل الرسول ديانات الأنبياء الذين غذّتهم عمّتهم التمرة، أخت آدم[146]. ويتحوّل التمر في الإسلام من طعام جوع يحرق بطن العربيّ حين يداوم أكله[147] إلى غذاء مبارك

139) ابن منظور، لسان العرب، مادّة عجو.

140) قيل إنّ العجوة ضروب بالمدينة «ليس لها عذوبة الصيحانيّة ولا ريّها ولا امتلاؤها». م. ن. ص. ن.

141) ابن منظور، مادّة عجو. الثعلبي عرائس المجالس. ص 41.

142) الطبرسي، مستدرك الوسائل ، XVI، ص 387.

143) م. ن. ص. ن.

144) م. ن. ص ص 382 - 383.

145) م. ن. ص 383. فالعجوة هي «النخلة التي أنزلت على مريم». م. ن. ص 382.

146) ابن وحشية، الفلاحة النبطية. II. 1339.

147) ابن سعد. الطبقات الكبرى. I. ص ص 401، 406 - 407.

لا يجوع من يدخل بيته[148] بل يصبح في الدار الطعام كلّ الطعام[149].

وإذا حظيت العجوة بهذه المنزلة فلأنّها ترمز إلى الحياة الماديّة في المدينة. فالناس كانوا يأكلون التمر والشعير، وكانت مساكنهم من النخل يتّخذون من جذوعها أعمدة ومن جريدها سقوفا. وكان نواها المرضوخ علفا لابلهم. وخوصها مادّة لسلالهم وقفافهم[150]، ومن غلّتها يتّخذون فضيخهم[151].

تميل العرب إلى ما كان أصفر ذهبيّ اللّون، مدوّرا مشرقا كالقمر أحلى من العسل. وتستلذّ ما كان حلوا أسود صلب المضغة، وتستطيب ما كان كثير الصقر مدبّسا يسيل من غير اعتصار كالزبد. وكما تحبّ تمورا كانت تكره أخرى فتعرض عمّا كان مثلّغا [152] لم يكتمل نضجه في عراجينه، وتنفر من الشيش[153] والغسيس[154] والحثالة[155]، وتستقبح

148) الطبرسي، مستدرك الوسائل، XVI، ص 380.

149) م. ن. ص 381 ؛ انظر ابن ماجة السنن، II، كتاب الأطعمة.

150) برهان الدين دلو، جزيرة العرب قبل الاسلام، I، ص ص 75 - 76.

151) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب تحريم الخمر.

152) المثلّغ من البسر والرطب الذي أصابه المطر فأسقطه. ابن سيده، المخصّص، III، 11، ص 132.

153) الشيش ،التمر الذي لا يعقد له نوى وإن أنوى لم يشتدّ نواه وإذا جفّ كان حشفا غير حلو ومثله الشيشاء [...] وقد أشاشت النخلة إذا صار حملها شيشا وهو من العيوب والآفات،. محمّد حسين آل ياسين، معجم النبات والزراعة، I، ص 422.

154) الغسيس ،هو البسر الذي يرطب ثمّ يتغيّر طعمه وقيل هو الذي لا حلاوة له وهو أخبث البسر،. م. ن. II ص 403.

155) الحثالة ،أردأ التمر وما لا خير فيه ممّا يبقى في أسفل الجلّة،. م. ن. II، ص 186.

الدقل[156] ومن أردإ أنواعه الحبيق والنبيق وذوات العنيق[157]. وتأكل العرب، عند قطعها النخل، الجمار[158].

وللعرب طرق في استعمال التمر. تجعل البسر في الجرار حتّى يلين[159]، وقد تدفنه في التراب بعدما يصفرّ أو يحمرّ حتّى ينضج[160]. وتضع البسر في الشمس تنضجه فتخلّله. وقد تشقّقه قبل ذلك. وقد تطبخه قبل أن تجفّفه، وتحفظه في الجرار فتصبّ عليه الماء أو الدبس[161]. كما تبسط الرطب عند تناهي نضجه على الأرض حتّى يجفّ قليلا وتركمه في السلال والظروف[162]. وتقلف التمر وتكنزه في القرب وظروف الخوص[163] فيلزم بعضه بعضا ويصير قطعا عظيمة[164]. وتحفظ أنواع التمور في الجلال والسلال والخصاف ليكون لها زادا في حلّها وترحالها وخصبها وجدبها[165]، وتصنع منها العصير صقرا ودبسا[166]، وتسحق القسب تحلّي به السويق[167]. وتعالج الحشف

156) الدقل من التمر أردأ أنواعه. ابن منظور لسان العرب. مادّة دقل.

157) الحبيق «تمر أغبر صغير مع طول» والنبيق أغبر مدوّر» و«ذوات العنيق لها أعناق مع طول وغبرة». م. ن. مادّة حبق.

158) أبو حاتم السجستاني، كتاب النخلة، ص 150.

159) يسمّى ذلك الخمل والتخميل. محمد حسن آل ياسين. معجم النبات والزراعة. II. ص 200.

160) ويسمّى ذلك الغمق. م. ن. II. ص 140.

161) ابن سيده. المخصّص III. 11. ص 124.

162) ابن جبير. الرحلة. ص 98.

163) القلف : التمر الذي ينزع نواه ويكنز في الجلال. جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VI. ص 69.

164) ابن سيده. المخصّص III. 11. ص 128.

165) انظر باب جلال التمر وأوعيته في: م. ن. ص ص 127 - 128.

166) م. ن. ص 130.

167) الهمداني. صفة جزيرة العرب. ص 319

فلا تخسره وتجعله طعاما مأكولا [168]. وتصنع من التمر أطعمة شتّى فيبلّ باللبن أو السمن[169] ويعصد[170] ويعجن باللبن والأقط والسمن والسويق[171]. وينقع في اللبن الحليب أو المحض[172] ويلقى في مسلاء السمن[173]. ويطبخ مع البرّ [174]. ويدقّ مع الأقط فيؤكل أو يشرب[175] ويكون منه الحساء[176]. ويؤكل مع الزبد[177]. ويكون أدما [178].

ورغم أنّ العرب قوم تامرون. فإنّهم لا يميلون إلى أكل التمر صرفا. ويسمّون أكل التمر وشرب اللبن عليه مجعا ومجيعا دلالة على الجدب والفقر والجوع. فليس أشدّ من الأسودين (التمر والماء) عيشا وقد «كان يقال بالبدو إذا ظهر البياض قلّ السواد وإذا ظهر السواد قلّ البياض. قال الأصمعي : يعني بالسواد التمر والبياض اللبن والأقط يقول إذا كانت السنة

---

168) الخسيلة، حَشَفُ التمر الذي لم يكن حلا بسره. فييبسونه حتّى ييبس. فإذا ضُرب انفتّ عن نواه فيَدِنُونه باللبن أو بالماء ويمردون له تمرا حتّى يحلّيه فيأكلونه. محمد حسن آل ياسين. معجم النبات والزراعة. II. ص 189.

169) انظر الوجينة. ابن سيده. المخصّص I. 4. ص 145.

170) م. ن. ص. ن.

171) انظر الوطينة وهي تمر يخرج نواه ويعجن بلبن. والعجر وهو تمر يعجن بسويق. م. ن. ص ص 147 - 148.

172) انظر الصقعل وهو التمر اليابس ينقع في اللبن الحليب أو المحض. والكديراء وهي حليب ينقع فيه تمر برنيّ. والحليجة وهي تمر ينقع في اللبن. م.ن. ص ص 147 - 148.

173) انظر : الدبوس. م. ن. ص 148.

174) جاء في البريكة أنّها «شيء يطبخ من برّ وتمر». ابن السكيت. كتاب الالفاظ. ص 472.

175) يكون ذلك في العبيثة. م. ن. ص 473.

176) هو الأصيّة. انظر : ابن سيده. المخصّص I. 4. ص 145.

177) ابن ماجة. السنن. كتاب الأطعمة. باب التمر بالزبد.

178) الراغب الاصفهاني. محاضرات الادباء. II. 4. ص 587.

مخصبة كثر الأقط واللبن وقلّ التمر وإذا كانت السنة مجدبة كثر التمر وقلّ اللبن والأقط»[179].

ومن التمر والسمن والأقط أو الدقيق والفتيت أو السويق يكون الحيس[180]. وقد جاء أنّ بني حنيفة من أهل اليمامة كانوا يعبدون صنما من حيس يأكلونه إذا جاعوا[181]. وقد نحترز من صورة ترسم هشاشة المعتقدات السابقة للإسلام وضعف ديانة أقوام تلتهم إلاهها ! والأقرب إلى الظنّ أنّ أكل صنم الحيس طقس من طقوس الخصوبة. وأنّ أكل الإله رمزيّ يستعدّ به بنو حنيفة إلى التهام قوى الخصب المعبودة (اللبن - التمر - الحبوب) قد يسألونها في حال الخصب حتى تبقى خيراتهم ويطلبونها عندما تجفّ عيونهم وتجدب آبارهم وييبس نخلهم وتنقطع ألبان حيوانهم. فإذا نظرنا إلى مكان عبادة الحيس وجدناه أرضا يخترقها وادي العرض. بها قرى خصيبة تسقى بمياه المطر والآبار والعيون. هي أكثر بلاد العرب خيرا وشجرا وزرعا[182]، ورغم هذا الخصب فاليمامة ككلّ بلاد العرب أرض قد تجفّ وديانها لانحباس المطر أو قلّته أو عدم انتظامه[183]. وقد تشير بعض الأخبار التي وصفت تنبّؤ مسيلمة إلى أهمّيّة الزراعة في

179) ابن السّكيت، كتاب الألفاظ، ص 147.

180) ابن منظور، لسان العرب، مادّة حيس.

181) البيروني، الآثار الباقية، ص 210.

182) ياقوت الحموي، معجم البلدان، V، ص 442؛ الحميري، الروض المعطار، ص ص 619 - 621. انظر برهان الدين دلو، جزيرة العرب قبل الإسلام، I، ص 46.

183) ابن الأثير، الكامل في التاريخ، II، ص 362؛ برهان الدين دلو، جزيرة العرب قبل الإسلام، I، ص ص 42 - 43.

اليمامة، ممّا قد يفي بوجود شعيرة زراعيّة[184]. ولعلّ خبر زرقاء اليمامة نفسه يحتوي على بعض العناصر الأسطوريّة التي تدلّ على عبادة آلهة الخصب. فقد جاء أنّ اليمامة «هي الصقع المعروف شرقي الحجاز ومدينتها العظمى حجر اليمامة. [...] وإنّما سمّي اليمامة باسم امرأة كانت فيه تسكنه اسمها يمامة صلبت على بابه»[185] وذكر الجاحظ أنّ اليمامة من بنات لقمان بن عاد وأنّ اسمها عنز وأنّها تبصر الشيء من مسيرة ثلاثة أيام[186] فتمتاز «بجودة النظر وصحّة إدراك البصر»[187]. وورد أنّ لها قطاة أو يمامة[188].

ترمز العين في جلّ الأديان إلى الحضور الإلاهيّ وترتبط اليمنى بالشمس واليسرى بالقمر، وتكون الشمسية أبويّة والقمريّة أموميّة[189]. فقد تشير عين زرقاء اليمامة الثاقبة التى تتنبأ بالغيب وترى الشجر وتدرك الشرّ فتكتحل لتصدّه إلى الأمّ الكبرى التي ترافقها الحمامة العشتاريّة[190]. ويرمز اسمها عنز إلى الحيوان الحامل لمعنى البرق ينبئ

---

184) ممّا جاء به مسيلمة (وهو من أهل اليمامة من بني حنيفة) «والمبديات زرعا والحاصدات حصدا والذاريات قمحا والطاحنات طحنا والخابزات خبزا والثاردات ثردا واللاقمات لقما إهالة وسمنا. لقد فضّلتم على أهل الوبر وما سبقكم من المدر». ابن الأثير. الكامل في التاريخ. II. ص ص 361 - 362.

185) ابن منظور. لسان العرب. مادّة يمم.

186) الميداني. معجم الأمثال. I. ص 114.

187) الحميري. الروض المعطار. ص 619.

188) ابراهيم محمّد علي. اللون في الشعر الجاهلي. ص 255.

189) J. de la Rocheterie, *La symbolologie des rêves. Le corps humain*, pp. 237-238.

190) فراس سواح. لغز عشتار. ص 147 ؛ R. du Mesnil du Buisson, *Etudes sur les Dieux phéniciens hérités par l'empire romain*, p. 131.

بالغيث[191] ويحمل في قرنيه الوفرة والخصب[192]. ويعلن أنّه «روح القمح»[193] و«الطبيعة الأمّ المغذيّة»[194]. وقد ترمز اليمامة المصلوبة على باب الحجر إلى آلهة الخصب والزراعة والتكاثر التي نحت صليبها في الشرق الأدنى كلّه[195] والتي يعبدها بنو حنيفة.

ولقد كانت العرب تسمّى الحيس وطبة[196]. والوطب سقاء اللبن أو زقّه. والوطباء المرأة العظيمة الثدي كأنّها ذات وطب[197]. فصنم الحيس هو رمز إلى الوطباء. تلك الأمّ التي تدرّ باللبن وتجود بالتمر وتغدق الحبّ. يلتهمها أهل اليمامة فيدمجون في بطونهم قوى الخصب تغذّيهم وتحييهم.

يدمن العرب على شرب اللبن وأكل التمر حتّى أنّهم «يغذّون به صبيانهم [أي] الأطفال المولودين كما يغذّونهم باللبن»[198] فيكبرون «جيّدي القرائح سريعي الأجوبة لهم ذهن حديد ورأي جيّد»[199]. تلك هي صورة العربيّ كما تمثّلها الأعجميّ يولّده غذاؤه الأوليّ ذاتا مغايرة. ورغم اختلاف العرب عن الفرس في الجمع بين اللبن والتمر. فإنّ أهل «اليمن والبحرين واليمامة وبلاد فارس وكرمان حيث يكثر النخل»[200] يشتركون

---

191) J. Chevalier. A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp. 237-238.

192) J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, p. 119.

193) J. G. Frazer, *Le Rameau d'or*, III, p. 185.

194) J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, p. 119.

195) فراس سوّاح. لغز عشتار ص ص 90 - 92.

196) ابن منظور. لسان العرب. مادّة حيس.

197) م. ن. مادّة وطب.

198) ابن وحشية. الفلاحة النبطيّة. II. ص 1432.

199) م.ن. ص 1433.

200) م. ن. ص 1435.

في أكل التمر والرطب فيشتركون في صحّة البدن وشجاعة القلب ويختلفون في الدافع إلى التمر فالعرب أمّة تأكله اضطرارا أمّا الفرس فتأكله محبّة [201] ! ؟

2 - اللحم والدقيق

جاء في التراث أنّ العرب قوم لاحمون شاحمون يأكلون لحوم الصيد من أرنب وحمار وحش وظبي ونعام وطير[202]. ويقرمون إلى لحوم الابل والغنم والماعز. ويحبّون شحومها، ولكنّهم لا يفضّلون على لحوم الابل لحما. فهي حيوانهم الذي يعتمدون عليه في معاشهم خاصّة أهل الوبر منهم[203]. وقد ميّزت العرب بين النحض[204] والغثّ[205]

---

201) م. ن. ص. ن.

202) ابن حبيب. المحبّر. ص ص 213، 215 ؛ الواقدي. المغازي. I. ص ص 26 - 27 ؛ انظر جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VII. ص 575.

203) جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VII. ص 575. انظر منزلة الابل في حياة العرب في : P. Briant, *Etat et pasteurs au Moyen-Orient ancien*, pp. 134-136.

يأكل الضأن خاصّة من يعيش في المناطق الحضريّة أو البدويّة - الحضريّة والماعز من يعيش في الأراضي الجبليّة والمتوجّة. برهان الدين دلو. جزيرة العرب قبل الإسلام. I. ص 83. جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VII. ص ص 116 - 117.

وكانت الأغنام مثلا. في صدر الإسلام المادة الرئيسية لتموين الناس بالألبان واللحوم والصوف في المدينة. وكانت تربّى في حمى الربذة. انظر الواقدي. المغازي. II. ص 571 ؛ شكري الخربوطلي .الحياة الاقتصاديّة في المدينة المنوّرة قبل الهجرة وأثر الهجرة عليه. دراسات تاريخيّة 55 - 56. 1996. ص 41.

ولقد اشتهرت جزيرة العرب بنوع من الأغنام وصفه هيرودوت في تاريخه :

«Les arabes ont aussi deux espèces de moutons dignes d'admiration, qui n'existent nulle part ailleurs.Ceux de la première espèce ont une longue queue ne mesurant pas moins de trois coudées, [...]. Les moutons de la seconde espèce ont une large queue, d'une largeur qui atteint une coudée».

Hérodote, *Histoire*, II, 113, pp. 152-153.

204) النحْض هو اللحم المكتنز. ابن سيده. المخصّص. I. 4. 140.

205) الغثّ هو اللحم الهزيل. م. ن. ص

والشـرق[206] والكدنـة وبين الغـدّة والفـريصـة والحمـأة والطفطفـة والغـلل والخصـيلة[207]. أمّـا الشـحم فـمنه الألية والثـرب والسـحـفـة والفـروقـة والسـديف[208].

ويسـتـعـمـل العضـو من اللحم جـدولا وإربا[209] ويكون كسـرا[210] وقطعا[211]. وللعرب طرق في طبخ اللحم. فيكون قديرا يطبخ في الماء والملح، وقد يتوبلون ماء القدر[212] ولكن مع علمنا بإنتاج اليمن للتوابل[213] وبوجـود الأفاويه في أسواق مكّة[214] وبجلب بعضهـا مـن الهند[215] فإنّ

206) الشَرق «اللحم الذي لا دسم له».
- الكُدْنَة «لحم السمن».
- الغُدّة «لحمة بين الجلد واللحم تمور بينهما» م. ن. ص. ن.
- الفَرِيصَة «اللحمة بين الجنب والكتف التي لا تزال ترعد من الدابة».
- الحَمَأة «لحمة الساق».
- الطَفْطَفَة «اللحم المضطرب». و«يقال بل هو لحم الخاصرة».
- الغَلَلُ اللحم الذي يترك على الاهاب إذا سلخ». الثعالبي. فقه اللغة. ص 112.
207) الخصيلة «لحم الفخذين والعضدين والذراعين». ابن سيده. المخصّص. I. 14 ص 133.
208) الثَرْب الشحم الرقيق الذي يغشّى الكرش والأمعاء.
- السَحْفَة «الشحمة التي على ظهر الشاة».
- الفَرُوقَة «شحم الكليتين».
- السَديفُ «شحم السنام». الثعالبي. فقه اللغة. ص 113.
209) ما كان تامّا غير مكسّر. ابن السكيت. كتاب الألفاظ. ص 451.
210) ما كسر باثنين. م. ن. ص. ن.
211) ابن سلام. الغريب المصنّف. I. ص 197.
212) ابن سيدة. المخصّص. I. ص 142؛ تكون الثريدة دكناء كثيرة الأبازير - ابن عبد ربّه. العقد الفريد. VI. ص 295. ابن قتيبة. عيون الأخبار. III. ص 220؛ الراغب الاصبهاني. محاضرات الأدباء. I. ص 610.
213) Hérodote, *Histoire*, III, 110, 111, p. 151-152.
214) فكتور سحاب. إيلاف قريش. ص 39.
215) م. ن. ص. ن.

التراث لا يذكر ممّا يوضع في القدر منها إلاّ بعضا قليلا[216]. وقد تضيف العرب إلى اللحم القدير الحمّص والقرع أو الدباء[217]. ويطبخ أهل اليمن اللحم بالخلّ. ويبقى الطعام في القدر شهرا أو شهرين جامدا لا يفسد، وإذا أسخن «تظهر فيه رائحة يومه»[218] وتكون قدور العرب من معدن أو فخّار أو حجارة منحوتة[219]. وقد يقلى اللحم وتستعمل المقلاة لذلك[220]. وغالبا ما يشوى . ومن المشويّ ما يلقى على العرصة وهو المعرّص. وما يلقى على الجمر وهو المعرّض. وما يغيب في الجمر وهو المملول. ومنه ما يعلّق في سفّود ويشوى في التنّور وهو المصليّ[221].

وليست للعرب طريقة وحيدة في إنضاج اللحم. فهي لا تنضجه فيكون سلغدا وتضهّبه فلا يتكامل نضجه، وتنضجه فيكون مهرّدا، وتردّه إلى التنور ليتمّ نضجه فتشيّطه، وتشويه حتّى ييبس فيكون عشيّا، وتشويه بالعجلة فيكون محسوسا، وتخرجه من التنّور يقطر فيكون رشراشا [222].

تحبّ العرب الحنيذ. والباحث في معنى هذه الكلمة يجد نفسه أمام إشكال فلا يعرف أكانت اللفظة تدلّ على الشواء عموما [223] أم على

---

216) ابن عبد ربّه. العقد الفريد. VI. ص 295. ابن قتيبة. عيون الأخبار. III. ص 220 ؛ الراغب الاصبهاني. محاضرات الأدباء. I. ص 610.

217) م. ن. ص. ن. ابن سعد. الطبقات الكبرى. VIII. ص 329.

218) الهمداني. صفة جزيرة العرب. ص ص 314 - 315.

219) جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VII. ص 576.

220) م. ن. ص. ن.

221) الثعالبي. فقه اللغة. ص 271.

222) ابن السكّيت. كتاب الألفاظ. ابن سلاّم. الغريب المصنّف. I. ص ص 194 - 195 ؛ ابن سيده. المخصّص. I. 4. ص ص 127 - 130.

223) ابن منظور. لسان العرب مادّة حنذ.

طريقته أم على درجة إنضاج اللحم. فقد جاء أنّ الحنيذ «هو الذي يقطر ماؤه وقد شوي»[224] وهو «الشواء الذي لم يبلغ في نضجه»[225]. وما أخذ حاجته من النضج[226] وورد أنّه الشواء النضيج[227] والشديد النضج[228]. فتتقابل في هذه التعريفات درجتان من درجات إنضاج اللحم. وهما الناضج والشديد النضج. أمّا من حيث طريقة الطبخ فقد جاء أنّ الحنيذ ما شوي على الحجارة المحماة[229]، وورد أنّه الشواء المغموم[230]. فيتقابل، في هذا المستوى الطبخ المنغلق والطبخ المنفتح.

وأطيب اللحم عند العرب العوّذ[231]، ولعلّ طيبه ناتج عن المتعة التي تحصل لآكله، يشدّ القطعة بين يديه يلامسها فينظر إليها ويدبّر كيف يأكلها فينهش اللحم ينتزعه بالثنايا ويخلل ما على العظم فيتمخّخه ويمتصّ ما

224) م. ن. المادّة نفسها.

225) م. ن. المادّة نفسها، ابن سلاّم، الغريب المصنّف، I، ص 195.

226) ابن السّكيت، كتاب الألفاظ، ص 479.

227) ابن منظور، لسان العرب، مادّة حنذ.

228) ابن السّكيت، كتاب الألفاظ، ص 479.

229) ابن منظور، لسان العرب مادّة حنذ

230) ويكون الشواء المغموم «بأن يؤخذ اللحم فيقطّع أعضاء وينصب له صفيح الحجارة فيقابل. يكون ارتفاعه ذراعا وعرضه أكثر من ذراعين في مثلهما. ويجعل له بابان ثمّ يوقد في الصفائح بالحطب. فإذا حميت واشتدّ حرّها وذهب كلّ دخان فيها ولهب أدخل فيه اللحم وأغلق البابان بصفحتين قد كانتا قدّرتا للبابين، ثمّ ضربتا بالطين وبفرث الشاة. وادفنت [كذا] إدفاء شديدا بالتراب فيترك في النار ساعة ثمّ يخرج». ابن السّكيت كتاب الألفاظ. ص 479.

وجاء في نفس المصدر أنّ الحنذ هو «أن يأخذ الرجل الشاة فيقطّعها ثمّ يجعلها في كرشها ويلقي مع كلّ قطعة من اللحم في الكرش من لبن حامض أو ماء ليكون أسلم للكرش من أن تنقدّ ثمّ يخلّها بخلال وقد حفر لها بؤرة وأحماها فيلقي الكرش في البؤرة ويغطّيها ساعة ثمّ يخرجها وقد أخذت من النضج حاجتها». ص. ن.

231) العوّذ «مالاذ بالعظم من اللحم». انظر ابن سيده، المخصّص، I، 4، ص 141

فيه ويمضغه إذا كان مشاشا [232] ويحقّق حيوانيته نهشا ومضغا ومصّا.

تحقّق القرضبة حيوانية الإنسان الذي يلتهم اللحم بعنف[233]. وقد لا يصبر القرم على إخراج القدير بالمنشل بل ينشل اللحم من القدر فيأخذ عضوا بيده ويأكل ما عليه[234].

تأكل العرب اللحم طريّا ومجفّفا تشرحه قطعا طوالا فيكون قديدا وعراضا فيكون صفيفا، وتقطعه صغارا فيكون متمّما، وتغلي اللحم بالملح إغلاءة قبل أن تجفّفه فيكون وشيقا [235]، وتقدّم سنام البعير شطائب[236]. وتجفّف الكرش فتلمؤها لحما وشحما مقدّدين مطبوخين، وتصبّ عليها الودك حتّى يجمد وتحفظها في جوالق[237] تخزنها [238].

يفسّر النمط البدوي عادة تجفيف اللحم، إذ تحتاج القبائل المنتجعة إلى زاد لا يعفن وإلى طعام جاهز تأكل منه جامدا أو ذائبا على أقراص[239].

---

232) انظر ما جاء في تعرّق العظم والتحاب ما عليه وامتخاخه في: م. ن. ص ص 138 - 139.

233) «يقال وضعت بين أيدي القوم شاة فقرضبوها جميعا وقدّم إليّ لحم فقرضبته أجمع وقرضب لحم الشاة في البرمة وقرضب الذنب الشاة أكلها جمعاء [...] أصل القرضبة ألاّ يخلّص الليّن من اليابس ويأكلها معا كأنّه يأكل كلّ شيء رطب ويابس». ابن السّكيت، كتاب الألفاظ، ص 481

234) ابن سيده، المخصّص، I، ص 137

235) ابن السكّيت، كتاب الألفاظ، ص 450.

236) الشطيبة «قطعة من سنام البعير تقطع طولا»، م. ن. ص 475.

237) هو وعاء. ابن منظور، لسان العرب مادّة جلق.

238) ابن السكّيت، كتاب الألفاظ، ص 450.

239) قد يصنع المرق من القديد. انظر محمد بن فارس الجميل، الأطعمة والأشربة في عصر الرسول، ص 90.

كما يعود التقديد إلى الخوف من أن يخنز اللحم النيء أو المطبوخ فيقنم في الحرارة وينتن. علاوة على الحرارة فإنّ المجتمعات التي يقلّ فيها اللّحم غالبا ما تحافظ عليه ليكون لها أدما وليعوّض الغريض الطريّ في قدورها. فلمّا كانت الإبل وسيلة تنقّل وكسب ومالا يستزيده الأثرياء وتقاس به ثروتهم، فإنّ العرب اقتصدت في نحرها وكانت تذبحها لضيف وتقدّمها لآلهتها قربانا وتأكلها في ولائمها أو حين تعقرها على القبور لأسلافها [240]. وبينما يرمز القديد إلى اليبس والجفاف والقحط. يدلّ اللحم الغريض على الرطوبة والرخاء والخصب. فعندما يخصب اللاحمون من العرب ويكثرون من الذبائح تعرض كلابهم عن وضر تلحسه لكثرة ما تجد من أسقاط الحيوان ! [241].

لا تميل العرب إلى اللحم الغثيث[242] كما لا تحبّ المرأة الهزيلة [243] ولا الرجل الغثّ[244]، وتستطيب العرب الألية والشحم فتأتدم بالحمّ[245] وتفضّل اللحم السمين تجتمله[246] كما تستديف الشحم[247] وتستلذّ المرقة المتحيّرة

240) جواد على، المفصّل في تاريخ العرب، قبل الإسلام، VII، ص 112.

241) ابن سيده، المخصّص، III، 10، ص 178.

242) الغثيث اللحم الهزيل. ابن سيدة، المخصّص، I، 4، ص 131.

243) الهزيلة قفرة لا يرغب فيها. ابن السكّيت، كتاب الالفاظ، ص 260.

244) محمود شكري الأوسي، بلوغ الأدب في معرفة أحوال العرب، II، ص 36.

245) الحمّ والحمّة ما أذيب من الألية، الثعالبي، فقه اللغة ص 5.

246) يشـــوى اللحـــم ،وكلّما وكفت إهالته استوكفته على خبز ثمّ أعدته فهو الاجتمال، م. ن. ص 271. انظـــر الميل إلى اللحم السـمين في : ابن سعـــد، الطبـقات الكبرى، I، ص 403، III، ص 279

247) تشوى الشحمة ويفعل بها نفس ما يفعل باللحم المجتمل، الثعالبي، فقه اللغة، ص 271.

والمدوّمة والدوّامة[248]. ويدلّ السمين من اللحم على الخصب وسعة العيش فينادي الأغنياء الناس إلى أكل الشحم كما ينادونهم إلى اللحم[249]. ويقترن السمن باللّذة: يستلذّ العربي كلّ سمين. يستلذّ الناقة التي روّعها الكلأ والمرأة الروعاء التي يرويّها الطعام ويروّعها بالسمن[250]. والتمر الذي فيه إهالة وجميل، مثل جميل الكبش السمين، يوحل فيه الضرس ويغيب[251]. فالسمن والشحم والزبد أغذية دسمة تسوغ في الحلق تلسب لسبا وتمطخ مطخا وتلمص لمصا فتمصّ الأصابع عند أكلها وتلحس ويبقى لعقوها في اللسان كأنّه يتتبّع بقيّة من الطعام بين الأسنان. كما ترمز هذه الأغذية إلى الوفرة والثروة والطاقة الحيويّة، وهي أطعمة ثمينة في ثقافة يكون فيها الحيوان قطب الوجود.

وتميل العرب إلى الكبد والسنام[252]. وليست الكبد أفضل أجزاء الحيوان طعما فحسب بل فضلها من رمزها فهي مركز الحياة والانفعالات الكبرى والأحاسيس ومقرّ النفس[253]. وتحبّ العرب السنام وتطلق على القطعة منه كالمرأة الحسناء البيضاء الركبوبة وتسمّي مقدّدته وقديده الشطيبة[254] فتتداخل في اللغة الطابخة والمغذّية والغذاء. وتكون المرأة في الخيال جسدا يغذّي ويؤكل في الآن نفسه. و«الكبد سوداء

---

248) المتحيّرة تكثر إهالتها. والمدوّمة تدور فوقها الإهالة. والدوامة والداوية والمدوّية تكون فوقها الإهالة. ابن السكّيت. كتاب الألفاظ. ص 475.

249) جاء أن عبد الله بن جدعان كان ينادي الناس لأكل اللحم والشحم في داره. ابن حبيب. المنمّق. ص 372. وانظر كذلك الواقدي. المغازي. I. ص 375.

250) انظر الأمثلة التي أوردها خليل عبد الكريم في: العرب والمرأة. ص ص 8. 39. 52.

251) الهمداني. صفة جزيرة العرب. ص 273.

252) الواقدي. المغزي. I. ص 55.

253) M. Rodinson, art "*kabid*", in EI_2, pp. 342 - 343.

254) ابن سيده. المخصّص. I. 4. ص 135.

والسنام أبيض فقد التقى [في الشطيبة] لونان.[255]. لون النور ولون الظلمة يتداخلان فيدلاّن على تعاقب الليل والنهار وسيرورة الحياة تغذّي فيها الكبدُ، وقد حفظتها الشمس، العربيّ وتنتشله من الفناء. وترطّب قطعة السنام يبس الكبد تبقيها الشحمة، رغم التقديد، طريّة تذكّر بالخصب.

يعدّ أكل اللحم من الأطايب ويكون دالاّ على التمايز الاجتماعي إذ ينعم بطيبه أهل الثراء فيرمز إلى غناهم. ولا يكونون مطعمين إلاّ إذا نحروا الإبل وقسموها بين الناس أو طبخوها لهم في القدور[256]. حتّى أنّ بعضهم في الأخبار يملأ الجفان خبزا ولحما ويجعل على الباب إبلا موقوفة للطعام[257]، بل وقد تكون وفرة اللحم عجيبة والجفان يغرق فيها الصبيّ إذا سقط ويستظلّ بظلّها المرء إذا جاء وقت الظهيرة ويأكل منها القائم والراكب لعظمها [258]. أمّا الفقراء فكانوا يجمعون العظام و«يكسرونها ويطبخونها ثمّ يجمعون الودك الذي يخرج منها ليأتدموا به». وقد عرفوا بأصحاب الصلب[259].

تصنع العرب من الدقيق العصائد والأحساء والهرائس والأخباز... ويرتبط أكل الحبوب بزراعتها فتكون الأخباز وفيرة بوفرتها وتقلّ بقلّتها وتنعدم بانعدامها، فمن المُقْفِرِينَ من لم يكن يعرف الخبز[260].

---

255) م. ن، ص. 136.

256) انظر مثلا ما ورد في ابن حبيب، المحبّر، ص ص 145، 161. الواقدي، المغازي، I، ص ص 145 - 146.

257) جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، V، ص 106.

258) م. ن، V، ص 97.

259) م. ن، V، ص 81.

260) ذكر الادريسي أن سكّان بلاد المهرة في جنوب بلاد العرب لا يعرفون الخبز وهم يعيشون من الأسماك والتمور والألبان. نزهة المشتاق، I، ص 154.

يأكل الحبوب والأخباز الحضر الذين يعيشون في الأراضي الخصيبة ويعتمدون الزراعة مثل عرب اليمن واليمامة وسكّان يثرب وخيبر والطائف وواحات شمال الجزيرة العربية من بادية الشام[261]. كما تقبل على الخبز والدقيق القبائل التي تمتهن التجارة تشتريهما من داخل الجزيرة وتستوردهما من خارجها. فقد كانت الطائف واليمامة تمدّان الحجاز بالحبوب وخاصّة الحنطة وكانت خيبر ريفا يمدّ أهل الحجاز بالطعام. كما كانت القوافل تحمل إليه من الشام الحنطة والدقيق[262] وكانت الارستقراطيّة المكيّة تجلب البرّ من الطائف واليمامة والشام وتستغلّ الأراضي الزراعيّة الخصيبة بالطائف[263].

تصنع العرب من الدقيق العصيدة، وقد جاء أنّها «التي تعصدها بالمسواط فتمدّها به فتنقلب ولا يبقى في الإناء منها شيء إلاّ انقلب» وهي «دقيق يلتّ بالسمن ويطبخ»[264]. ووردت الإشارة إلى العصيدة في تعريف أطعمة أخرى كالخزيرة، وهي «أن تنضب القدر بلحم يقطع

261) تنتج اليمن الشعير والقمح والذرة ومنها تصنع الأخباز التي كانت ضروبا عدّة. ويزرع في يثرب الشعير خاصّة وشيء من الحنطة وفي خيبر القمح. وكانت الحنطة في الطائف موردا رئيسيّا اعتاد أهل هذه البلاد العيش منه كما كانت اليمامة منطقة زراعيّة هامّة تكثر بها الحبوب حتّى أنّ حنطتها اشتهرت في بلاد العرب. كما يوجد القمح في وادي الرمّة ووادي الدواسر. الأزرقي. أخبار مكّة. II، ص 239؛ الهمداني. صفة جزيرة العرب. ص 316؛ وانظر برهان الدين دلو. جزيرة العرب قبل الإسلام. I، ص ص 71 - 79.

262) ابن سعد. الطبقات الكبرى II، ص 505؛ الأزرقي. أخبار مكّة. II، ص 239؛ الواقدي المغازي. II، ص 234. III، ص ص 989 - 990.

263) برهان الدين دلو. جزيرة العرب قبل الاسلام. I، ص 79.

264) ابن منظور. لسان العرب. مادّة عصد.

صغارا على ماء كثير فإذا نضج ذرّ عليه الدقيق فإن لم يكن فيها لحم فهي عصيدة»[265]. فإذا كان التعريف الأوّل عامّا لا يشير إلاّ إلى مبدإ العصد وهو المزج والمرس واللّيّ وما يصاحبه من فتل وقلب للطعام فإنّ التعريفين الثاني والثالث يفيدان بأنّ العصيدة دقيق يلتّ بسمن ويطبخ في ماء القدر إلى أن ينضب فيكون في هذه الحال المسواط خشبة يحرّك بها الدقيق في القدر تحريكا حتّى ينقلب ما في القدر ولا يبقى شيء منه إلاّ انقلب عندما ينضب الماء.

ووردت العصيدة مرجعا في تعريف أطعمة أخرى شبيهة تكون دونها أو فوقها في الثخونة، ممّا يدلّ على أنّها أصل من أصول الطبيخ هو أقرب إلى النوع منه إلى صنف محدود من الأطعمة تكون كلّها عصائد تختلف في نعومتها وثخونتها وتتنوّع حسب كميّة الدقيق التي تذرّ في الماء أواللبن وقلّة اللّيّ والقلب أو كثرته وطول الغليان وسرعته. فإذا نعمت العصيدة كانت وطيئة وإذا ثخنت كانت نفيتة فلفيتة. وإذا انعقدت وتعلّكت سمّيت عصيدة[266] فتكون الأصناف التي دون العصيدة أشبه بالمراحل السابقة لانعقاد الطعام. وتكون كلّ من السخينة التي هي «دون العصيدة»، واللهيدة «التي تجاوز حدّ الحريقة وتقصر عن العصيدة»[267] صنفا من أصناف العصيدة وكذلك الخزيرة رغم أنّها لا تسمّى عصيدة.

265) ابن سيده، المخصّص، I، ج 4، ص 145.

266) الثعالبي فقه اللغة، ص 270.

267) والسخينة هي «التي ارتفعت عن الحساء وثقلت أن تحسى وهي دون العصيدة». الحريقة هي النفيتة «والنفيتة أن يذرّ الدقيق على ماء أو لبن أو حليب حتّى ينفت وهي أغلظ من السخينة». ابن السكّيت، كتاب الألفاظ، ص 474.

ويتّخذ من الدقيق الحسو ومنه ما يكون رقيقا كالرغيفة ومنه ما يكون خاثرا بين الحسو والعصيدة[268]. ومن الأحساء ما يكون من ماء ومنها ما يكون من لبن كالفجينة والحريرة[269]. ومن الحنطة تصنع الخضيمة[270] والهريسة[271]، ومن الحبّ تطبخ الجشيشة[272] وتخلط البسيسة[273]. ويكون السويق[274] طعاما يلتّ ويبسّ بالماء أو الأدم وشرابا، ويمكن أن يسفّ سفّا [275] وقد يكون مقنودا [276] وهو «طعام المسافر وطعام العجلان وغذاء المبكّر»[277]. ومن الدقيق والعسل والسمن يكون الخبيص[278].

إنّ قلي الحبوب ودقّها ولتّها أوبسّها أو بكلها أو صبّ الماء أو اللبن عليها لاحتسائها أو طبخها حسوا وعصيدة[279] من الحركات الغذائية

268) م. ن. ص 473.

269) والحريرة «حساء من دقيق يطبخ بدسم أولبن». ابن منظور لسان العرب. مادّة حرر.

270) الخضيمة هي «أن تؤخذ الحنطة فتنقّى وتطيّب ثمّ تجعل في قدر ويصبّ عليها ماء فتطبخ حتّى تنضج». ابن السكّيت. ص 475.

271) «سميت الهريسة هريسة لأنّ البرّ الذي هي منه يدقّ ثمّ يطبخ». الزبيدي. تاج العروس. مادّة هرسIX. ص 38.

272) «قيل الجشيش الحبّ حين يدقّ قبل أن يطبخ فإذا طبخ فهو جشيشة». م. ن. IX. ص 72.

273) «بسّ السويق والدقيق وغيرهما يبسّه بسّا: خلطه بسمن أوزيت وهي البسيسة... هي التي تلّت بسمن أوزيت ولا تبلّ». ابن منظور. لسان العرب مادّة بسس.

274) قد تجذّ الحنطة وتصرم من الذرع وتسخن في المقلى حتّى تيبس وقد يجعل معها حبق يطيّب ريحها وطعمها او تدقّ وتطحن وتتّخذ سويقا. ابن سيدة. المخصّص. I. ج 5. ص 9. وقد سبق تعريف السويق.

275) محمد بن فارس الجميل. الأطعمة في عصر الرسول. ص 59.

276) ابن سيده. المخصّص. I. 5. ص 3.

277) ابن قتيبة. عيون الأخبار. III. ص ص 228 - 229.

278) محمد بن فارس الجميل. الأطعمة في عصر الرسول. ص 108.

279) Bouillie: «Farine de céréales cuite à ébullition dans le lait ou de l'eau jusqu à consistance plus ou moins épaisse», *Le grand Larousse*, II, p. 1393.

الأولى[280]. ويعتبر ذرّ الدقيق في ماء القدر وغليانه حتّى ينضج أوّل طبخ مقعّر(concave). وتعدّ العصيدة «أمّ الطبيخ» قادت الإنسان إلى اكتشاف الخبز الفطير حين وضع كميّة من الدقيق أوفر من الماء وعجنها وتركها على الحجارة المحماة[281]. وهي من أصول الطبيخ في الشرق وحوض البحر الأبيض المتوسط[282]. ويشترك سكّان هذا الحوض والعرب في البسيسة والسويق. فممّا يصنعه اليونان سويق الشعير يشرب أو يؤكل[283] «والمازا الطازجة» (Maza Fraiche)[284]. وهي شعير يقلى ويطبخ دقيقا ويبسّ بماء أوزيت أو عسل أو لبن ويؤكل في التوّ أو

---

280) ولقد أطلق مؤرخو الطبخ لفظة Bouillie على كلّ طعام من حبّ جريش أودقيق يطبخ في ماء القر حتّى يثخن أو يتعلّك وميّزوا بين الحسو والعصيدة.

281) G et G. Blond; *Histoire pittoresque de notre alimentation*, p 25; J Largaud, *Le pain d'Israël dans les textes de l'Ancien Testament*, p. 106; A. Maurizo, *Histoire de l'alimentation végétale*, pp. 272, 290; C. Mechin, Bêtes à manger, p. 223; M. Toussaint- Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 228

282) J. André, *l'alimentation et la cuisine à Rome*, pp. 62-63.
J. Auboyer, *La vie quotidienne dans l'Inde ancienne*, p. 252
E. Bresciani, «Nourritures et boissons de l'Egypte ancienne» in *Histoire de l'alimentation*, p. 65; C Grottanelli, «La viande et ses rites», *ibid*, p. 117; A. spano Giammellaro Les phéniciens et les carthaginois», *ibid*, p. 86; E. G. Gobert «Les références historiques des nourritures tunisiennes», in les Cahiers de Tunisie, n°12, 1955, pp. 510 - 513; A Jardé, *La Grèce antique et la vie grecque*, p. 236; M. Mantanari, «Systèmes alimentaires et modèles de civilisation», in *Histoire de l'alimentation*, p. 107; E. Patlagean, *Pauvreté économique et pauvreté sociale à Byzance. 4e et 7eme siècles*. pp. 38-39; 47; D. Rops, *La vie quotidienne en Palestine au temps de Jésus*, p. 224, M. Toussaint) Samat. *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 228; C. Léonard Woolley, *Les sumeriens*, pp. 22, 119.

283) M. C. Amouretti, «Villes et campagnes grecques» in *Histoire de l'alimentation*, p. 138; G. G. Blond, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, p. 58; E. G. Gobert, «Les références historiques des nourritures tunisiennes» in *Les Cahiers de Tunisie*, n°12, 1955, p.520.

284) M. Pivot, *les gueuletons de nos ancêtres* p. 64

يخرن[285]. فتكون قريبة من الحسو الخاثر. وتتخذ شكل عصيدة أو فطير دون أن تطبخ[286]. وقد شبّهتها م. ك. أموريتي (M. C. Amouretti) بالبسيسة التونسية[287]. وكانت هذه طعام البربر قدّمته الكاهنة لأحد أسراها [288]. وعندما تطبخ المازا تكون عصيدة أو فطيرا. وقد تطلق على العجين يكون من شعير[289].

وقد كانت الخزيرة والسخينة والنفيتة والحريقة من الأطعمة التي «يتوسّع بها صاحب العيال لعياله إذا غلبه الدهر وغلا السعر وعجف المال»[290]. وقد عيّرت قريش بأكل السخينة[291]. وجاء أنّها «تقتصر عليها عند غلاء السعر حتّى صار هذا اللفظ لقبا لها»[292]. وورد أنّها كانت تكثر من أكلها فعيّرت بها حتّى سمّيت قريش سخينة[293]. وإذا كان فاضل الربيعي قد ذكر أنّ قريشا أبقت السخينة على مائدتها حفاظا على «أثر المجاعة في ثقافتها الغذائيّة الذي لم تتمكّن من نسيانه»[294] رغم ثرائها فإنّ

---

285) M. C. Amouretti, «Villes et campagnes grecques» in *Histoire de l'alimentation*, p. 138; G. G. Blond, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, p. 138.

286) P. Schmitt Pantel, *la cité au banquet*, p. 340.

287) M. C. Amouretti, «Villes et campagnes grecques» in *Histoire de l'alimentation*, p. 138; G. G. Blond, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, p. 138.

288) المالكي. رياض النفوس. I. ص 52.

289) P. Schmitt Pantel, *la cité au banquet*, p. 340.

290) ابن السكّيت. كتاب الألفاظ ص ص 474 - 475.

291) الجاحظ البخلاء. ص 233؛ انظر ابن منظور لسان العرب. مادّة سخن؛ محمود شكري الألوسي. بلوغ الأرب في معرفة أحوال العرب. I. ص ص 381 - 382.

292) محمود شكري الألوسي. بلوغ الأدب في معرفة أحوال العرب. I. ص ص 381 - 382.

293) ابن منظور. لسان العرب. مادّة سخن.

294) فاضل الربيعي. شقيقات قريش. ص ص 158 - 159.

ليديا بتيني (Lidia Bettini) نزّلت تعيير قريش بالسخينة في إطار المفاخرات والمنافرات الأدبيّة[295].

إنّ الثقافات قد تحتفظ بأغذية المجاعة في أساطيرها وطقوسها إذا كانت المجاعة حدثا تاريخيّا مأسويّا أو حالة مرتبطة بمعجزة غيّرت حياة أمّة من الأمم، ولا خبر يدلّ على حضور السخينة في مائدة طقسيّة. ولا جاءت في أسطورة ارتبطت فيها برمز من الرموز. وليست السخينة الطعام الوحيد الذي يؤكل في شدّة الدهر، ولا يعني تحوّل مجموعة من الفقر إلى الثراء أنّها تعرض عن عاداتها، زيادة على أنّه لم تُثْرِ إلاّ فئة من قريش وبقي السواد الأعظم في حاجة إلى السخينة والصحيرة والعذيرة. كما أنّ الجزور ما كانت تنحر يوميّا وما كانت تؤكل إلاّ في الاشتراك. ولا شيء يدلّ على أنّ هذا الطعام «مريقة رديئة»[296] غير لذيذة في قريش، والناظر إلى مكوّنات الطعام يلاحظ أنّها دقيق وماء أولبن قد يضاف إليه سمن وقد يؤكل بتمر أو يحسى. فالسخينة بين الحساء والعصيدة والأقرب إلى الظنّ أنّها نوع يطلق على الطعام الحارّ اليوميّ[297] وليست أطعمة المواسم والأعياد وحدها محدّدة لهويّة آكليها بل يعبّر

295) «La critique moqueuse des habitudes alimentaires de certaines tribus n'était pas liée à la qualité particulièrement blâmable de ces habitudes, car la critique souligne tout simplement le fait que les habitudes étaient différentes, à cause des diversités géographiques et d'environnement, et que chacun se moquait des habitudes des autres. C'est ainsi, par exemple, qu'on se moquait des Qurays pour le fait qu'ils se nourrissaient de la Sahina [...], le nom de ce plat devient en poesie une désignation métonymique de cette tribu L. Bettini, «Taghîl al Gâhiliyya, in *Arabica*», XLV, 1998, pp. 74-75

296) فاضل الربيعي شقيقات قريش، ص 158.

297) .وفي حديث فاطمة أنّها جاءت النبي ببرمة فيها سخينة أي طعام حارّ. م. ن. سخن. .وفي الحديث أنّه دخل على عمّه حمزة فصنعت لهم سخينة فأكلوا منها. ابن منظور. لسان العرب. مادّة سخن.

الطعام اليوميّ الذي تكثر منه المجموعات عن الانتماء إلى عصبيّة أو جهة أو فئة أو ثقافة وعن هويّة المجموعات. إنّ السخينة رديئة على لسان المعيّر الذي لم يقصد من خلال الوحدة الغذائية رداءة الطعام بقدر ما قصد صاحبه. وعندما تهجى عصبيّة من العصبيات في عنصر من العناصر المكوّنة لهويّتها، غذاءً كان أو لباسا أو سكنا أو غير ذلك من الوحدات اليوميّة، فإنّ التشبّث بتلك الوحدة يكون تشبّثا رمزيّا بهويّتها واختلافها.

ومن الأطعمة التي ذكرها ابن سيدة البهطّ وهو طعام من أصل هنديّ يكون من أرز يطبخ باللبن والسمن[298] ولسنا ندري أكانت العرب عرفت هذا الطعام قبل الإسلام وفي صدره أم لا. فلم نجد ذكرا لطبيخ عربيّ فيه أرز ولا وصفت المصادر هذا الغذاء ضمن مزروعات جزيرة العرب. وذهب فارس بن الجميل إلى أنّ الأرز كان من محاصيل البحرين وهجر التي عرفت بغزارة مياهها وحرارة جوّها، واستند إلى لغات ستّ في الأرز هي لعبد القيس التي كانت تقطن الجهة الشرقيّة من جزيرة العرب. وإلى نصّ أورده ابن رستة (ت 310 هـ) في الأعلاق النفيسة وصف فيه الأرز من محاصيل اليمن[299] ويردّ فارس بن الجميل بهذه الحجج على جواد علي الذي أنكر وجود الأرز في الحجاز والجهات الأخرى[300]. ولقد بيّن بعض الدارسين لهذا الغذاء وللزراعة أنّ العرب لم

298) ابن سيده. المخصّص. I. 5. ص 3.

299) محمد بن فارس الجميل. الأطعمة والأشربة في عصر الرسول. ص 34.

300) م. ن. ص ن. انظر جواد علي. VII. ص 59.

يعرفوا الأرز قبل فتح العراق[301] واستغلّ كلّ من ماريوس كنار (Marius Canard) وفانسان لاقردار (Vincent Lagardère) نصّا لابن الفقيه وصف فيه جهل العرب للأرز واكتشافهم له عند فتح البصرة[302].

ولو فكّرنا فيما ذكره فارس بن الجميل لرأينا أنّ البحرين (قاعدتها هجر) بلاد شرقيّة على ساحل البحر يتّصل شمالها بالبصرة. والبحرين «بلاد سهلة كثيرة الأنهار والعيون عذبة الماء ينبطون أنهارها على القامة والقامتين، والحنّاء والقطن على شطوط أنهارها بمنزلة السوسن... وميرة البحرين تجلب إليها من فارس»[303]. فقد يكون أهلها من عبد القيس الذين أجروا الأرز على لسانهم وزرعوه، إذ يستجيب مناخ بلادهم وأرضهم

---

301) M. Canard : «Le riz dans le Proche-Orient aux premiers siècles de l'Islam», in *Arabica*, 1959, VI pp. 113-131; V. Lagardère, «La riziculture en al-Andalus (VIIe - XVe siecles)» *in Studia Islamica* 1996, 1/83, p. 71-72.
A. W. Waston, *Agricultural Innovation in the Early islamic World*, pp. 15-19; 154-156.
كان الأرز ممّا يغتذي به أهل الهند والسند وممّا يزرع في إقليم بابل. ابن وحشية، الفلاحة النبطيّة، I، ص ص 480-481.

302) «... وكان في أجمة البصرة ديادبة فلمّا رأوهم هربوا وتركوا في الأجمة مكتّلين في أحدهما تمر وفي الآخر رزّ بقشره فلمّا دخلها عتبة وأصحابه نظروا إلى المكتلين فقال عتبة : كلوا التمر. وذروا هذا الآخر فإنّه سمّ قد أعدّه لكم العدوّ فلا تقربوه. فأخرجنا التمر وأكلنا منه فإنّا لكذلك إذ نحن بفرس قد قطع قياده وأتى ذلك الأرزّ فأكل منه. ... فلمّا أصبحنا إذا الفرس يروث ولا بأس عليه. فقال أخي: أين سمعت أبي يقول إنّ السمّ إذا نضج لم يضرّ. فأخذته وطبخته. وجعلت أوقد تحته ثمّ تفصّى عن حبيبة حمراء فمازال يطبخه حتّى أماط قشره. فألقيناه في الجفنة فقال عتبة: اذكروا اسم الله عليه وكلوا فأكلوا منه فإذا هو أطيب طعام». ابن الفقيه، كتاب البلدان، ص 173.

303) الحميري، الروض المعطار، ص 82.

لزراعته، أو قد يكون دخل إلى سوقهم بهجر التي «توافى بها فارس يقطعون البحر إليها ببياعاتهم»[304].

أمّا نصّ ابن الفقيه (ت 290 هـ) فهو كغيره من الأخبار التي وصفت اكتشاف العرب للحضارة يبرز جهل هذه الأمّة لغذاء الآخر واستغرابها وحذرها وتبنّيها لنماذج الآخر. فيذكّر بآليات التثاقف وما يصاحبها من قلق وخوف ورفض وحذر وتشبّث بالمعروف الذي يشعر بالأمان. ورغبة في التجديد واكتشاف المجهول.

وقد جاء في بعض الأخبار أنّ عبد الله بن جدعان أكل الفالوذج[305] في بلاط كسرى فابتاع غلاما قدم به إلى مكّة يصنعه له وكان مناديه ينادي الناس لأكله. وورد أنّه وجّه إلى اليمن ليؤتى إليه بمن يعمل الفالوذج بالعسل. وقيل إنّ أميّة ابن أبى الصلت هو أوّل من أكله في نجران فوصفه في شعره. ولما علم عبد الله بن جدعان بذلك أرسل بعيرا إلى الشام لحمل البرّ والشهد والسمن لصنع هذه الحلواء[306]. ومهما تكن صحّة هذه الأخبار فإنّها تفيد بخروج مكّة إلى العراق. ويرمز الفالوذج في الأخبار الثلاثة إلى تجارة مكّة مع بيزنطة وفارس واليمن. وإلى تحوّل نمط عيش قريش. وتبنّي أثريائها لعادات الحضر الرقيقة.

تنقسم إذن الأطعمة المصنوعة من الدقيق إلى نوعين. نوع يبسّ فيه الدقيق أو يبكل أو يخلط أو يصبّ عليه الماء أو يسفّ سفّا عندما يفقد

304) ابن حبيب. المحبّر. ص 265. وقد ذكر الحبيب الجنحاني في التحوّل الاقتصادي والاجتماعي في مجتمع صدر الإسلام. أنّ الأرز كان يجلب إلى عمان من الهند ص 70.

305) الفالوذج والفالوذ معرّب حلواء تصنع من لبّ الحنطة. ابن منظور. لسان العرب. مادّة فلذ.

306) انظر جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. V. ص 97-98.

السائل. ونوع آخر توقد له النار ويتوفّر له الحطب والماء أو اللبن. ويستجيب النوع الأوّل لحياة الترحال وحالة العجلة ووضع الغزو والحرب والحاجة إلى البارد يؤكل أو يحتسى في الحرّ. بينما يلبّي النوع الثاني الحاجة إلى طعام دافئ توقد له القدور وتتوفّر له المياه والألبان يكون طبخه في حال الإناخة والاستقرار.

ومن الدقيق تصنع العرب الخبز. وكان خبز الحنطة طعام الأثرياء والسادة والأشراف يفخرون بأكله وتقديمه للضيوف[307] ويمدحونه مميّزين بين آكليه وآكلي التمر واللبن[308]. أمّا السواد الأعظم من فقراء الحواضر والأرياف فيقبلون على خبز الشعير والذرة ويعجنون خبزا غليثا لا يستطيبونه من السلت والشعير[309].

وإذا كان التراث الإسلامي قد وصف أكل الرسول في المدينة الشعير ورسّخ عدم شبعه من خبز البرّ حتّى قبض[310] فلأنّ الشعير هو ما كانت تنتجه أرض يثرب. وقد كان الرسول يطعم أهله من شعير يزرعه بين

---

307) .كان. عبد الله بن حبيب العنبري أحد بني سمرة سمي آكل الخبز لأنّه لا يأكل التمر ولا يرغب في اللبن. وكان سيّد بني العنبر في زمانه. وهم إذا فخروا قالوا: منّا آكل الخبز.. الميداني. مجمع الأمثال.II. ص 128. انظر الافتخار بأكل الخبز في الجاحظ. البخلاء. ص ص 230

308) .سأل كسرى هوذة بن عليّ الحنفي ما غذاؤك ببلدك؟ قال الخبز. فقال كسرى هذا عقل الخبز لا عقل اللبن والتمر. فصار الخبز عندهم ممدوحا.. الميداني. مجمع الأمثال. II. ص 128.

309) جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VII. ص 57 ؛ إحسان صدقي العمد. الخبز في الحضارة الإسلامية. ص ص 31 - 34.

310) ابن سعد. الطبقات الكبرى. I. ص ص 400 - 402. ابن ماجة. السنن. كتاب II. 1107. 1111- 1110 .

نخيل بني النضير[311] وبعد فتح خيبر، من كتيبة يحصد فيها له نصف شعيرها [312].

تداس الحبوب وتذرّ وتنقّى فيخرج منها ما لا يؤكل كالزوان والمريراء والغفى[313] والحصى والتراب والعصافة[314]، وتغربل وتنتخل[315]، وتكون التنقية والغربلة حركة تخلّص بذور الحياة من الفساد وتبعد عن العربيّ المرارة والأذى يعكرّان صفو عيشه.

تطحن الحبوب في الرحى[316] وتخبز في البيوت. ومن العرب من امتهن الخبازة[317]. ويعجن الدقيق بالماء حتّى ينعم عجنه وقد يكثر ماؤه ليسترخي ويرخف. وقد يخمّر العجين ويجمع الرغيف ويكتّل باليدين ويضرب بالأصابع ضربا خفيفا ليقرص حتّى ينبسط ويحلّج حتّى يدوّر. وقد يخلط بزيت أو شحم[318]، ويطبخ في ملّة أو تنوّر أو فرن[319]، وقد تقلب الخبزة إذا نضج ظاهرها وتحوّل لينضج باطنها [320]. ويكون الخبز

---

311) الواقدي. المغازي. I. ص 378.

312) م. ن. II. ص 693.

313) الزوان (ivraie) «حبّ صغار مستطيل أحمر قاتم [...] يمرّ الطعام».

- المريراء «حبّة سوداء تمر الطعام».

- الغفى «دقاق التبن الذي يكون في الطعام». ابن سيدة. المخصّص. III. II. ص 58.

314) العصافة «ما سقط من السنبل». م. ن. ص 59.

315) م. ن. ص 60.

316) من الأرحية ما يدور باليد ومنها ما يديره الحيوان أو الماء، والمائيّة توجد خاصّة في جنوب بلاد العرب. جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VII. ص ص 58، 571 - 572.

317) م. ن. ص 572.

318) ابن سلاّم. الغريب المصنّف. I. ص ص 205 - 206؛ ابن سيده. المخصّص. I. 5. ص 5.

319) ابن سيده. المخصّص. I. 5. ص ص 7 - 8؛ ابن منظور. لسان العرب. مادّة تنر، فرن، ملل.

320) ابن سيده. المخصّص. I. 5. ص ص 7 - 8.

فطيرا عجّل إدراكه، ومشنّقا قطّع وعمل بزيت، ومرتنة عجنت بشحم، وفرز دقة عظيمة غليظة ورقاقا منبسطا واسعا رقيقا [321]. ومن خبز الملّة الطرموث والأصطمكة [322]. وكما تأكل العرب الخبز طريّا تجعله كعكا [323].

ولا تختلف أخباز العرب عن أخباز العبرانيين وسكّان بلاد الرافدين ومصر القديمة وبلاد الشام، خاصّة تلك التي تطبخ في التنّور والملّة. والفطير يميّز المجتمعات الرعويّة فقد استجاب طبخه لنمط عيش الرّحل الذين لا ينتظرون العجين يختمر حتّى يطبخ[324]. والعرب كغيرهم من سكّان الشرق الأدنى القديم وحوض البحر الأبيض المتوسّط يأكلون الأخباز طريّة ويابسة وأدمة وقفارا [325]، فقد لا يجد الفقير أدما يأكله مع الخبز فيكون ريّقا قفارا كالأرض الجدباء[326] و«كل يوم وله خبز»[327] فقد يؤدم بزيت أو سمن أو لبن أو شحم أو خلّ أو لحم أو قديد يابس يدقّ ويغلى له[328]، فيتعدّد الخبز ويتنوّع تعدّد الأدم. ويبلّ الخبز بالماء فيؤكل مبرودا

321) م. ن، ص ص 6 -7.

322) م. ن، ص 7.

323) الكعك، الخبز اليابس، ابن منظور لسان العرب، مادّة كعك.

324) J. Bottéro, «La plus vieille cuisine du monde», in *Initiation à l'Orient Ancien*, p. 84; B. Dupaigne, *Le pain*; p. 30; J. Largaud, *Le pain d'Israël dans les textes de l'Ancien Testament*, pp. 88, 106-107; M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 228-229.

325) *Dictionnaire de la Bible*, IV P 1955 ; E. Patlagean, *Pauvreté économique et pauvreté sociale à Byzance* 4e-7e siècle, pp. 51-52; M. Pivot, *Les gueletons de nos ancêtres*, p. 87.

326) اقتفر الرجل أي أكل بغير أدم. ابن سيده المخصّص. I. 5. ص 10. انظر كذلك التوحيدي. الإمتاع والمؤانسة، ج 3، ص 12.

327) ابن سعد، الطبقات الكبرى، III، ص 279.

328) م. ن. ص. ن ؛ إحسان صدقي العمد، الخبز في الحضارة الإسلاميّة، ص 37.

تقبل عليه النسوة ليسمنّ[329]. ويستطاب فرنيّة «تسوّى ثمّ تروّى سمنا ولبنا وسكّرا»[330]. ويميل العرب إلى الخبز أديم شحم وألية كما يحبّون دلكه بالسمن[331]، فأشهى ما يكون الخبز أبيض من البرّ الأسمر ملبّقا بالسمن، ورغيفا أديم شاةٍ مشويةٍ[332] وصلاءٍ وكركرٍ وسنامٍ وصنابٍ[333]، وأطيب ما يكون ثريدا.

اعتبر الثريد «طعام العرب»[334] و«سيد الأطعمة»[335]. والثريد من الثرد وهو الهشم والفتّ والكسر[336]، ومنه قيل لما يهشم ويبلّ بالمرق وغيره ثريدا [337]. وإذا كانت كلمة «المرق» تفيد الشيء الذي يمرق من اللحم أي يخرج منه[338] فإنّ «غيره» تحيل على شيء آخر يثرد به الخبز. فكما كانت العرب تصنع الثريد من اللحم وعراقه والقديد، كانت تعالجه

---

329) ابن سيده. المخصّص.I. 5. ص 8.

330) م. ن. ص 2.

331) يسمّى ذلك الترويل. الثعالبي. فقه اللغة. ص 272.

332) ابن سعد الطبقات الكبرى. III. ص 279. ابن ماجة السنن. كتاب الأطعمة. باب الرقاق.

333) ابن سعد. الطبقات الكبرى. III. ص 279. والصلاء الشواء. ابن منظور. لسان العرب. مادّة صلى.
والكركر صدر البعير وزوره «إذا برك أصاب الأرض وهي ناتجة عن جسمه كالقرصة». م. ن. مادّة كركر. والسنام أعلى ظهره. م. ن. مادّة سنم. والصناب. صباغ «يتّخذ من الخردل والزبيب [...] يؤتدم به» م. ن. مادّة صنب.

334) الطبرسي. مستدرك الوسائل. XVI. ص 341. 353.

335) م. ن. ص 354.

336) ابن فارس. معجم مقاييس اللغة. مادّة ثرد. I. ص 375؛ ابن منظور. لسان العرب. مادّة ثرد؛ الجوهري. الصحاح.مادّة ثرد. I. ص 448؛ الزبيدي. تاج العروس. مادّة ثرد.IV. ص ص 372 - 373.

337) الأزهري. تهذيب اللغة. IV. ص 88.

338) ابن فارس. معجم مقاييس اللغة. مادّة مرق. V. ص 313؛ ابن منظور. لسان العرب. مادّة مرق.

بالزيت واللبن والسمن وتتّخذه من التمر[339]. ولعلّها تثرد الخبز بالزيت زمن الشدّة[340].

أما اتّخاذ الثريد من اللبن والسمن فقد كان شائعا لوفرة هذين الغذائين، وكانت العرب تطلــــق على هذا النوع من الثرائد الزريقاء[341] فيكون اسمها دالاّ على بياض اللبن وصفاء لونه[342]. أمّا الثريد من التمر فيكون من البرنّي يسوّى فيه كالخبز المثرود[343]. وقد يصنع الثريد من أرغفة مثرودة في تمر ممروس وماء ويصبّ عليه زيت[344] وقد يكلّل الثريد بالتمر ويدسم بالزيت[345].

ونجـــد في المعاجـــم أنّ الثريد «غالبا لا يكون إلاّ من لحم [...] ويقال للثريد أحد اللحمين»[346]. وقد قيل للخبزة وهي الثريدة الضخمة

---

339) ابن حجر العسقلاني، الإصابة، I، ص 417؛ ابن سعد، الطبقات الكبرى، I، ص 393؛ ابن كثير، البداية والنهاية، II / III، ص 200.

340) كان عمر عام الرمادة «يطعم الناس الثريد، الخبز يأدمه بالزيت قد أفير من الفور في القدور وينحر بين الأيّام الجزور فيجعلها على الثريد». «إذا أمسى أتى بخبز قد ثرد بالزيت إلى أن نحروا يوما من الأيّام جزورا فأطعمها الناس وعرفوا طيبها». ابن سعد، الطبقات الكبرى، III، ص ص 811 - 812. وانظر ص 316.

341) ابن منظور، لسان العرب، مادّة زرق.

342) الزرقة البياض والصفاء، انظر ابن منظور، لسان العرب، مادّة زرق.

343) جاء في طبقات ابن سعد أنّ الرسول كان يحبّ «الثريد من الخبز والثريد من التمر يعني الحيس»، I، ص 393. ولسنا ندري هل كان أصل الحيس قبل الإسلام نوعا من الثرائد أو كان طعاما مختلفا يشبه تمره المدقوق الخبز المهشّم. وتذكّر القطعة منه بقطعة الثريد تلبك لبكا حين تؤكل. فالعرب تطلق على القطعة من الحيس والثريد اللبكة. ابن سيده، المخصّص، I، 5، ص 13.

344) الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XVI، ص 65.

345) الثعالبي، ثمار القلوب، ص 532.

346) ابن منظور، لسان العرب، مادّة ثرد؛ الراغب الاصفهاني، محاضرات الأدباء، I، ص 610.

اللحم[347] أمّا كتب السيرة والمغازي والتاريخ فقد أرّخت للحياة اليوميّة بمكّة واشتركت في وصف طعام سادة قريش وأشرافها الذين كانوا يذبحون الجزور ويثردون بمرقها الخبز طعاما في مواسمهم ولأضيافهم. كما وصفت هذه المصادر، إلى جانب مدوّنة السنّة، ما كان يقدّم للنبيّ وما كان يفضّل من المآكل. وكان الثريد باللحم أكثر ما يهدى إليه وأحسن ما يستطيب. فغدا الثريد الحجازي ثريد السادة والأشراف، هذا الذي يكون بلحم مرجعا في تعريف اللفظة. وأضحى اللحم رمز الثريد يطلق عليه مجازا رغم أنه إذا غاب اللحم من القدر وجعل فيها عراقه أو القديد أو الشحم أو أغلي فيها الزيت أو اللبن أو الزبد أو السمن ليثرد به الخبز لا يكون ذلك طعاما آخر غير الثريد. فالعنصران المهيكلان للثريد هما الخبز المثرود والسائل الذي يثرد به. والخبز المهشّم هو الثريد عينه عنصرا أوليّا لا يتحوّل ليدلّ على الثريد طعاما إلاّ إذا سقي بماء القدر أو غيره. وقد أطلقت العرب على الثريد الثفل تذكيرا بالمادّة الأوليّة التي تحدّد هذا الطعام وهي الحبوب والدقيق[348].

وإذ يقال للثريد أحد اللحمين فلأنّ اللحم الأوّل هو اللحم عينه يكسر قطعا ويطبخ في ماء القدر. أمّا الثاني فهو المرق وهو في الأصل ماء تفه لا طعم له. شفّاف لا لون له يغلي فيه اللحم فيغيّبه عن أصله ويطبعه بطعمه ويغيّر لونه وريحه فيغدو المرق لحما دون أن يكون اللحم. ولمّا كان الخبز المثرود جافّا يتشرّب ما يبلّه فإنّ المرق يغيّر هيئته فيجمعه دون أن يرجعه خبزا وينشر فيه طعمه ورائحته. إذ تقبل الأخباز طعوم الأدم وروائحه فيكون الثريد لحما مجازا. وأمّا أن يقال للخبزة اللحم

347) ابن سيده، المخصّص، I، 5، ص 13.

348) انظر ابن منظور ، لسان العرب، مادّة ثفل: الثفل الثريد والثفل الحبّ والدقيق والسويق. وقد ذكر ابن سعد في طبقاته أنّ الرسول كان يعجبه الثفل أي الثريد، I، ص 393.

فذلك لأنّ الثريدة الضخمة تطبخ في المواسم وللأضياف بلحم الجزور تنحر بالمناسبة.

وقد اعتبر الثريد طعام خصب. وغنى إذ لا يكون إلاّ في «أهل الثراء وأصحاب العيش»[349] وهو من الأطايب يفخر العرب بأكله[350] وأحبّ الثرائد إليهم ما كان سربلة[351].

ويعتبر ثرد الخبز وبلّه من النماذج الشرقيّة والمتوسطيّة القديمة. فقد كان العبرانيون يبلّون الأخباز بماء القدر أو يجعلونها قديرة[352] وكان الاغريق يثردونها وينقعونها في الخمر[353] والبيزنطيّون يجعلونها في المرق[354] وسكان بلاد الرافدين يصبّون عليها الماء والخلّ والملح والزيت[355]. فالثريد العربيّ أصل من أصول الطبخ القديم يذكّر في مكوّناته بالأحساء والعصائد والهرايس وفي هيئته «بالعصيدة الأوليّة المغذية المخصبة»[356] التي

---

349) الجاحظ، البخلاء ص 223، 229.

350) م. ن. ص 230.

351) السربلة الثريدة الكثيرة الدسم. ابن سيده، المخصّص، I. 5 . ص 13.

352) Dictionnaire de la Bible, IV p. 1956. وقد ذهب جواد علي إلى أنّ الثريد يقابل سلوق وسليقوت عند العبرانيين المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. VII. ص 578. وواضح أنّ الكلمة تدلّ في العبرية على ماء القدر إذ تعني (shalaq) جمع (Shelaqot) الغذاء المسلوق و (mé-shelaqot) ماء القدر أو المراق
M. M. Cohen, *Dictionnaire Hébreu-français*, p 698.

353) M. Pivot, *Les gueuletons de nos ancêtres*, p. 65.

354) M. Kaplan, *Les hommes et la terre à Byzance du VI au XIe s*, p. 28

355) ابن وحشيّة الفلاحة النبطيّة، I. ص ص 466 - 467. ولقد بقي هذا الثريد في العراق الإسلاميّ يأكله أهل البصرة والأهواز وواسط ويسمّونه خلاّ وزيتا. م. ن. ص . ن.

356) M. Mechin, *Bêtes à manger*, p. 223.

تفرّع منها الخبز يبلّه ماء القدر فيغيّبه ويرجعه رمزيّا إلى الأصل. فيكون صنع الثريد في مرحلته الأخيرة (بلّ الخبز بماء القدر) محاكاة لحركة أوليّة ظهرت معها الثقافة. في حين يعبّر طبخ الخبز قبل أن يثرد عن أوج تطوّرها. ومهما تختلف حركات الشرقيّين القدامى وسكّان حوض البحر المتوسّط في طريقة نقع الخبز في السائل أوصبّ السائل عليه فإنّها تشترك في التعبير عن حركة أوليّة عجن فيها التراب بالماء لينحت الإنسان من ذلك الطين. فالخبز المثرود كالأرض تتلقّى الماء المحوّل لها فتتحرّك وتفور وتختمر وتصبح رخوة كالعجين. فيدلّ الطين (الثريد) على الولادة والتحوّل والحياة[357]. وليست الفويرقات الصغيرة في طبخ الخبز النقيع سوى أشكال مختلفة في التعبير عن منزلة الإنسان في الوجود وحنينه إلى البدء الأوّلي.

ولقد اقترن الثريد في الثقافة الاسلامية بهاشم فقيل إنّه أوّل من ثرد الثريد[358] وتجمع المصادر على أنّه أتى بالدقيق والكعك

357) انظر رمز الطين في : J. Chevalier et A Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 143

358) الأزرقي. أخبار مكّة . I. ص 111. وقد روى أنّ هاشما هو أوّل من ثرد الثريد بعد إبراهيم الطبرسي. مستدرك الوسائل. XVI. ص 353. وجاء أنّ عمرو بن لحي هو أوّل من .أطعم الحاج بمكّة سدايف الابل ولحمانها على الثريد. الأزرقي. أخبار مكّة. I. ص 100.

مـن الشـام[359]، ولئن بدت رحلة هاشم إلى الشام في هذه الأخبار حدثا تاريخيّا[360]، فهي لا تخلو من أبعاد رمزيّة. فرواية هشم الخبز تشير إلى رحلة سكّان أرض لازرع فيها أضناهم القحط فطلبوا شيئا آخر غير ما تجود به إبلهم ورغبوا في تحقيق حلم إبراهيم القادم من الشام يدعو ابنه إلى تغيير عتبة بيته عساه ينعم بالولد والحبّ[361]. قصد هاشم الشام حتّى يأتي بالغرائر المملوءة خبزا ودقيقا فيحقّق أوّل خصب أهل مكّة[362]. فالخبز هو رمز لنشاط الإنسان وفعله في الطبيعة وسيطرته عليها تشرده قريش فتخرج العرب من البداوة إلى التحضّر والتمدّن

359) .أصاب الناس في سنة جدب شديد فخرج هاشم بن عبد مناف إلي الشام فاشترى بما اجتمع عنده من ماله دقيقا وكعكا فقدم به مكّة في الموسم فهشم ذلك الكعك ونحر الجزور وطبخه وجعله ثريدا وأطعم الناس وكانوا في مجاعة شديدة حتّى أشبعهم فسمّي بذلك هاشما وكان اسمه عمرو. الأزرقي، أخبار مكّة، ص 111. أنظر كذلك الطبري، تاريخ الرسل والملوك، I، ص 252. وتخلف رواية ابن حبيب فقد ،كان من حديث الإيلاف أنّ قريشا كانت تجارا وكانت تجارتهم لا تعدو ومكّة. إنّما يتقدّم عليهم الأعاجم بالسلع فيشترون منهم ثم يتبايعون بينهم ويبيعون من حولهم من العرب. فكانت تجارتهم كذلك حتّى ركب هاشم بن عبد مناف إلى الشام فنزل بقيصر وقيل : هاهنا رجل من قريش يهشم الخبز ثمّ يصب عليه المرق ويفرغ عليه اللحم. وإنما كانت الأعاجم تضع المرق في الصحاف ثمّ تأتدم بالخبز فلذلك سمي عمرو هاشما. وبلغ ذلك قيصر فدعا به، فلمّا رآه وكلّمه أعجب به وكان يرسل إليه فيدخل عليه. فلما رأى مكانه منه قال له هاشم: أيّها الملك إنّ لي قوما وهم تجّار العرب فإن رأيت أن تكتب لهم كتابا تؤمّنهم وتؤمّن تجارتهم فيقدموا عليك بما يستطرف من أدم الحجاز وثيابه فيكونوا يبيعونه عندكم فهو أرخص عليكم. فكتب له كتابا بأمان من أتى منهم فأقبل هاشم بذلك الكتاب فجعل كلما مرّ بحيّ من العرب بطريق الشام أخذ من أشرافهم إيلافا. المنمّق. ص ص 41 - 42 .

360) روي أنّ هاشما ،أوّل من سنّ الرحلتين لقريش. رحلة الشتاء والصيف،. الطبري. تاريخ الرسل والملوك. II. ص 252.

361) الأزرقي. أخبار مكّة. I. ص ص 57 - 58 ، 77 - 79 .

362) ابن حبيب. المنمّق ص ص 98 - 99.

وتؤسّس لثقافة جديدة يكون الفضل كلّ الفضل فيها للأب (ابراهيم / قصيّ / هاشم) الذي جاء محمّد من صلبه.

لا يختلف في رواية ابن حبيب طبيخ هاشم وطبيخ قيصر فكلاهما يأكل الخبز واللحم القدير بينما يأدم أهل الشام الخبز بالمرق. ثرد هاشم الخبز وبلّه بماء القدر فعبّر عن الاشتراك في أصول طبيخ واحدة واختلاف في طريقة إخراج الطعام وكيفية أكله. وعند وصوله إلى مكّة ثرد كعك الشام بمرق الجزور التي نقلت غرائر الدقيق والخبز اليابس، فمزج بين خبز يرمز إلى الاستقرار والتحضّر والنمط الزراعي ولحم إبل تدلّ على البداوة والنمط الرعويّ، وهي الحيوان الذي أخرج قريشا إلى العالم ليدخله في الغرائر إلى مكّة.

دلّ الثريد في هذه الأخبار على نمط عيش حضري مخصوص وسيطرة جديدة تختلف عن سيطرة ملوك الشام، ورمز إلى قريش التي جمعت العرب في سوق واحدة وطقوس واحدة ومجتمع واحد ولهجة واحدة. فكان طعاما طوطما «un plat totem» بانيا للهوية.

وقد نصّت جلّ الروايات على أنّ الثريد طبخ أوّل ما طبخ في موسم حجّ، زمن قحط وجوع. وإذا ما تجاوزنا رمزيّة الطعام الاجتماعية التي تطلب في ضوء نظام الهبة (Le système du don) [363] فإنّ ثريد الرفادة باعتباره طعاما طقسيّا لا يخلو من رمزيّة دينيّة. إنّه طعام قربانيّ، تدمج جزوره المنحورة العربيّ في الدورة الكونيّة الكليّة التي يموت فيها الموت معلنا عن سلطته الإخصابيّة، وتبعث في العربيّ أمل

363) انظر تحليل ذلك في الباب الأخير.

الانتـصـار على الحـرارة الشـعـرانيّــة والحلم بأن يكون سـيّـد الزمن والمصير[364].

يرمـز الثـريد إلى الأرض (عـالم مـا دون القـمـر) ويتكوّن من لحم جزور هي حياة العرب اليوميّة، وخبز هو الحياة السنويّة ورمز الدورة القمـريّة، وملح في القدر هو بذرة ترمز إلى حياة ذهبيّة لا تتغيّر[365]. وفي موسم الحجّ زمن الخريف[366] تعبد العرب قوى الخصب وتستعدّ للزواج المقدّس فيثرد الخبز بماء القدر كما تثرد الأرض بلطخ من ثرْد يرويها. ويغلي الماء في القدر وينفجر كما ينفجر من باطن الأرض في الآبار التي سالت فيها دماء القرابين تطلب للأرض الرواء. ويكلّل اللحم الثريد كما تكلّل قطع السحاب الغمام. ويأكل الحجيج الثريد فيلتهمون قوى الخصب المنشودة ويحلمون بتبدّد القيظ وبربيع يعتمرون فيه[367] احتفالا بالحبّ اليانع والقطعان المتكاثرة.

ومهما يكن الجدّ الذي ثرد الثريد ونحر الجزور فهو الأب الأوليّ يحاكيه أبناؤه في طبخ الخبز. ولمّا اقترن الثريد بهاشم كان فضل الطعام. في التـراث الإسلاميّ، من فضل البيت الذي ظهر فيه الرسول فأضحى سيّد الأطعمة[368] مباركا [369] يفضّله النبيّ على سائر الأطعمة لأنّه طعام الأب، طعام السيادة العليا التي تتّحد رمزيّا مع السيادة الإلهيّة.

---

364) انظر مـا جـاء عن القـربان في: G. Durand, *les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp. 355-358.

365) انظر رمز الملح في م. ن. ص 301.

وانظر ما جاء في رمز الحيوان والنبات والجماد (المعدن) في G. Bachelard, *La terre et les rêveries de la volonté*, pp. 252-275.

366) J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, p. 165.

367) م. ن. ص. ن.

368) الحرّ العامليّ، وسائل الشيعة، XV، ص ص 64 - 65.

369) م. ن. ص 64 ؛ الطبرسي، مستدرك الوسائل، XVI، ص 363.

وقد روي أنّ الرسول قال «فضل عائشة على النساء كفضل الثريد على سائر الطعام»[370]. وأوّل ما يثير الانتباه في الحديث علاقةُ الشبه بين المرأة والطعام وهو شبه موجود في جلّ الثقافات. وإذا ما تجاوزنا اشتراك المرأة والثريد في رمزهما إلى الأرض وجدنا لذّة الأكل في المتخيّل كلذّة الجنس. فإذا دقّقنا النظر في صعلكة الثريدة [371] وصوقعتها [372] وصعنبتها [373] خلناها جسدا يهيّأ للأكل : تسطّح الثريدة قبل أن تؤكل وتحدرج كما تحدرج الأسنمة فيرتفع أسفلها باليد ويصعّد ويرفع رأسها فتكون هينة الثريد هيئة جسد صوقعته خمار أو برقع أو رداء أو غير ذلك. وإذا شرمت الثر يدة وصعقت وقعرت فأكل أعلاها وأسفلها ونواحيها [374] كان أكلها لذّة لليد تمزّقها تمزيقا وتخرقها خرقا وتقعرها قعرا ولذّة للحواسّ تطلب من آكلها أن يعنى بالثريدة فتؤكل من أسفلها فيبدأ بجوانبها طلبا لقعرها [375].

370) صحيح مسلم. كتاب الفضائل. باب في فضل عائشة.

371) صعلك الثريد جعل لها رأسا وقيل رفع رأسها. المصعلك من الأسنمة كأنّما صعلك أسفله ومطل صعدا. ابن منظور. لسان العرب. مادّة صعلك.

372) صوقعة الثريد وقبته وقيل أعلاه. صقع الثريد أكله من صوقعته وصوقعها إذا سطحها. والصوقعة ما يقي الرأس من العمامة والخمار والرداء والصوقعة خرقة تكون على رأس المرأة وربّما قيل للبرقع صقاع. والصوقعة من البرقع رأسه. م. ن. مادّة صقع.

373) الصعنبة ضمّ جوانب الثريد وتكويم صومعتها وضمّ رأسها. م. ن. مادّة صعنب.

374) الشرم أكل من النواحي والقعر أكل من الأسفل والصقع أكل من أعلى. م. ن. مادّة شرم. ويكون أكل الثريد من جوانبها وحواليها. ابن ماجة. السنن. باب النهي عن الأكل من ذروة الثريد.

375) «صنع رجل لأعرابيّ ثريدة يأكلها ثمّ قال : لا تصقعها ولا تشرمها ولا تقعرها. قال فمن أين آكل لا أبالك ! تشرمها تخرقها وتقعرها تأكل من أسفلها. ابن منظور. لسان العرب. مادّة صقع.

هكذا تكـون الدلالة الأولى التي تفهم من الحديث جنسيّة فعائشة البكر بقيت في ذاكرة المسلمين أعلق الزوجات بقلب الرسول. ولكنّ المفاضلة ليست بين عائشة ونساء النبي فحسب بل عائشة التي نالها حديث الإفك تفوق في المتخيّل السنّي كلّ النساء كما يفوق الثريد كلّ الأطعمة. فالثريد كامل، كماله الخبز الدال على اتّزان العالم وتمام الكون[376] وكماله من السؤدد والشرف والأصل. وفي ذورة الثريد ومنتهاه البركة [377] كما في ذروة سلالة ابراهيم محمّد. وعائشة تفوق نساء العالمين ومريم بنت عمران وآسية زوجة فرعون فضلا وكمالا [378]. فالأولى أنجبت نبيّا والثانية أنقذت نبيّا لولاها ما كان ليظهر والثالثة ولدت في الإسلام، من أوّل رجل آمن به دينا ونشأت في بيت الرسول حيث ربّاها لتكون مثالا لامرأة مسلمة. بنى بها الرسول في المدينة المقدّسة فكانت عائشة ذاكرة أهل السنّة حفظت أقوال محمّد وشهدت أفعاله فحدثت بها [379]. كما كان هاشم ذاكرة قريش.

3 - الكمأة والجراد والهبيد والضباب

تعتبر الكمأة من أقدم ما أكله الإنسان. يستطيبها العرب كما يستطيبها الرومان والمصريون القدامى[380]. وهي في بلاد العرب

---

376) G. Bachelard, *La terre et les rêveries de la volonté*, pp. 93-97.

377) ابن ماجة، السنن، باب النهي عن الأكل من ذروة الثريد.

378) روي عن الرسول أنّه قال «كمل من الرجال كثير ولم يكمل من النساء إلّا مريم بنت عمران وآسية امرأة فرعون. وإنّ فضل عائشة على النساء كفضل الثريد على سائر الطعام». م. ن. باب فضل الثريد.

379) انظر ما جاء عن عائشة في وحيد السعفي، العجيب والغريب في كتب تفسير القرآن، ص ص 370 - 376.

380) M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 80.

أنواع[381]. أجودها الجبأة السوداء والمائلة إلى الحمرة[382]. تَمُلُّ العرب الكمأة ثمّ تقشّرها وتأكلها بالملح وقد تشرب اللبن عليها[383] ولعلّ البعض كان يجفّفها ويطبخها ويخبزها[384]. وتعتبر من المنّ[385]. فقد كانت «عند العرب جنا يخصبون عليها إذا كثرت وإذا قلّت عدّوه جدبا»[386]. وهي ممّا يجتنى للملوك[387].

وتقبل العرب على الجراد. وقد تعوّدت القبائل صيده، وكانت كلّ قبيلة تصيد ما احتمى بها منه. وقد تقتتل القبائل نتيجة صيد الجوار. ومن أطيب الجراد النجديّ[388]. ولئن كان الجراد قوّة مهدّدة هالكة لا تدع شيئا في الأرض إلا حسّته فإنّ الناس لا ينتفعون به «إلاّ أن يصيب غيثا، لأنّه عندئذ يسمن»[389]. لذلك أطلقت العرب على العام الخصيب المشهور بالكلإ والكمأة والجراد عام الماء[390]. وتستطيب العرب الجراد

381) انظر أنواع الكمأة في : ابن سيده. المخصّص. III. ج11. ص ص 219 - 222. أبو حنيفة الدينوري. كتاب النبات. ص ص 72 - 83.

382) أبو حنيفة الدينوري. كتاب النبات. ص ص 80. 83.

383) م. ن. ص 76.

384) ابن وحشية. الفلاحة النبطيّة. I. ص 448.

385) صحيح مسلم. كتاب الأشربة. باب فضل الكمأة

386) أبو حنيفة الدينوري. كتاب النبات. ص 71.

387) الميداني. مجمع الامثال. II. ص 138.

388) ابن المجاور. صفة بلاد اليمن. ص 228.

389) أبو حنيفة الدينوري. كتاب النبات. ص 57.

390) ابن سيده. المخصّص. ج III. 10. ص 171.

وتتهاداه[391] وتشتهيه[392] شهوتها للزبد والكمأة[393]. ويقلى الجراد[394]. ويشوى ويجعل في الملّة[395]. ويطبخ في الطعام[396]. ويدقّ فيلتّ بسمن أوزيت[397]. ويؤكل بتمر وبغير التمر. وقد يؤكل نينا[398]. ويؤكل يابسا وغير يابس ويجعل أدما ونقلا»[399] و«يطيب حارّا وباردا[400]. ولا يختلف ذوق العرب في الميل إلى الجراد عن ذوق البابليّين والأشوريّين والفلسطنيّين الذين كانوا يطبخونه في الماء والملح ويقدّدونه ويجففونه ويتّخذون منه دقيقا يصنعونه خبزا[401].

تكثر الضباب ببادية العرب وتتّخذ مساكنها في الأرض الصلبة وتقتات من الشجر الشائك والذباب والفاكهة والهوام والحشرات وتصبر على الجوع والماء. وتبيض الضبّة من العشرين إلى الستّين بيضة فما فوق[402] ويسهل صيد الضباب إذ ألف العربيّ احتراشها[403]. وقد

---

391) الدميري، حياة الحيوان الكبرى، I، ص 239.

392) م. ن. ص. ن. ابن سعد، الطبقات الكبرى، III، ص 317.

393) ابن قتيبة، عيون الأخبار،III، ص 219.

394) ابن سعد، الطبقات الكبرى، III، ص 817.

395) الجاحظ، الحيوان، V، ص 565.

396) العثيمة والعبيثة، «طعام يطبخ ويجعل فيه جراد». ابن سيدة، المخصّص، I، ج 4، ص 144.

397) الوجينة «جراد يدقّ ثمّ يلتّ بسمن أوزيت ويؤكل». م. ن. ص 145.

398) جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، V، ص 60.

399) الجاحظ، الحيوان، V، ص 566.

400) م. ن. ص 565.

401) G. Contenau, *La vie quotidienne à Babylone et en Assyrie*, p. 83; P. Rops, *la vie quotidienne au temps de Jésus*, p. 247.

402) ابن سيدة، المخصّص، II، 8، ص ص 95 - 96. أحمد الشرقاوي إقبال، ما جاء في الضبّ عن العرب، ص ص 18، 28، 29، 31.

403) انظر حرش الضباب في ابن سيده، المخصّص، II، 8، ص ص 95 - 96.

جاء أن العرب كانت تستطيب أكلها وتستلذّ كشيتها [404] وذنبها وعقنقلتها [405] وقد يأكلها الجائع لمّا أي لحما وعظما وجلدا [406].

وقد تشوى الضباب[407] أو تسلق[408] أو تصنع وزيمة[409] كما يصنع الجراد وهيسة [410]. واتّخاذ العرب الدقيق من الضباب والجراد يدلّ على حاجة البدو إلى استغلال ما توفّر لهم من صيد يخزنونه قوتا يقمحونه عندما يعوزهم الماء أو اللبن أو الدسم الذي يخلط الدقيق به أو يبكلونه عندما يتوفّر ذلك.

وقد وصفت الضباب في التراث ضمن أطعمة الجوع مع الحيّات والجرذان واليرابيع وغيرها. وأرجع فاضل الربيعي أكل العرب الضبّ، عند تحليله لخبر طبخ أحد أبناء إلياس بن مضر هذا الحيوان، إلى سلوك غذائيّ يقترن .بعصر المجاعة، الذي استرجعه المسلمون في سرديّاتهم وأخبارهم

---

404) .كشية الضبّ شحمة صفراء من أصل ذنبها حتّى تبلغ إلى أصل حلقها وهما كشيتان [...] وقيل كشيته أصل ذنبه وقيل كشيتا الضبّ الكليتين وهما شحمتان على خلقة لسان الكلب صفرا وان عليهما مقنعة سوداء،. م. ن. ص . ن.

405) العقنقل .ربّما سموا مصارين الضبّ عقنقل. وعقنقل الضبّ قانصته وقيل كشيته في بطنه، ابن منظور. لسان العرب. مادّة عقل. وقد ذهب أحمد الشرقاوي إقبال إلى أن العقنقل .أوّل شواية منه،. أحمد الشرقاوي إقبال. ما جاء في الضبّ عن العرب، ص 44.

406) م. ن. ص 45.

407) ابن سعد. الطبقات الكبرى، I، ص 395.

408) الدميري. حياة الحيوان الكبرى، I، ص 573.

409) الوزيمة هي أن تطبخ الضباب فييبس لحمها و،يدقّ فيقمح أو يبكل بدسم، ابن السكّيت. كتاب الألفاظ. ص474.

410) الوهيسة .جراد يطبخ ثمّ يجفّف ثمّ يدقّ فيقمح أو يبكل. يخلط بدسم،. ابن سيده. المخصّص. I، 4، ص 146.

عن «الجاهليّة»[411] وربط بين «حادثة طبخ الضبّ» وتسمية فرع من فروع كنانة بضبّة كان سيطر على ولاية البيت. وجعل طابخه (بن إلياس بن مضر بن نزار) ضبّة الذي يعود نسب هذا الفرع إليه. وبحث في سرّ انقلاب اسم طابخة إلى ضبّة[412].

إنّنا لا ننفي قحط بلاد العرب وجدبها ولا جوع سكّانها. ولا نرفض وظيفة استحضار الجوع والحركة نحو الماء والرحلة إلى الخصب في النصوص التي أعادت إنتاج ماضي قريش ونسب الرسول. ولكن ما يقلقنا هو اختيار رواية دون أخرى وتأويلها تأويلا توجّهه إشكاليّة البحث. فلو عدنا إلى ما ورد في بعض النصوص عن أولاد إلياس بن مضر لوجدنا ابن هشام يذكر أن مدركة وطابخة اقتنصا صيدا [413]. وأورد الطبري هذه

---

411) يقول «والضبّ دويبة صغيرة كانت من أطعمة العرب في عصر المجاعة». شقيقات قريش. ص 66 ويضيف أنّ «بقايا أسطورة طبخ الضابّ. تحيلنا على مائدة طعام القبائل الجائعة في عصور المجاعة... وجود صبيّ يطبخ ضبّا هو نوع من الاستذكار لطفولة القبائل عندما اقتاتت على هذا النوع من الحيوانات الصغيرة البريّة في عصر المجاعة». م. ن. ص 67. ويكرّر نفس التحليل مضيفا «أنّ الضبّ من الأطعمة الرديئة المشهورة». م. ن. ص 71. ونجد نفس النعت، في ص. ن. وفي ص 70. ويعلّق على الافتخار بأكل الضبّ قائلا «إنّ الأعراب ظلّوا يذكرون أكل الضبّ في أشعارهم في العصر العباسي. ويعيبون على أهل المدن ترف طعامهم. لقد كان تناول هذه الدويبة الصغيرة موضوعا أثيرا من موضوعات أشعار الأعراب في البداية في إطار تهكّمهم على طعام المدن. وهذا الأمر قد يبدو كافيا لإيضاح حجم التأكيد الذي تركته المجاعة في ثقافة طعام القبائل حتّى مع ازدهار بعضها وثرائه». م. ن. ص 72.

412) م. ن. ص ص 67 - 70.

413) «قال ابن اسحاق : وكان اسم مدركة عامرا، واسم طابخة عمرا. وزعموا أنّهما كان في إبل لهما يرعيانها. فاقتنصا صيدا فقعدا عليه يطبخانه. وعدت عادية على إبلهما. فقال عامر لعمرو : أتدرك الإبل أم تطبخ هذا الصيد ؟ فقال عمرو: بل أطبخ فلحق عامر بالإبل فجاء بها. فلما راحا على أبيهما حدّثاه بشأنهما فقال لعامر: أنت مدركة. وقال لعمر. وأنت طابخة».. ابن هشام السيرة النبوية. I. ص ص 75 - 76. وجاء في ابن كثير «اصطادا صيدا». السيرة النبوية. I. ص 83.

الرواية وذكر أخرى تصف الصيد بأنه أرنب[414]. ولو تأمّلنا هذه الأخبار لرأينا أن سياقها هو سياق نجعة .وأنّ النجعة عند العرب المذهب في طلب الكلإ في موضعه والبادية تَحْضَر محاضرَها عند هَيْج العشب ونقص الخَرَف وفناء ماء السماء، في الغدران. فلا يزالون حاضرة يشربون الماء [..] حتى يقع ربيع بالأرض خرفيّا كان أوشتيّا. فإذا وقع الربيع توزّعتهم النُجَّع وتتبّعوا مساقط الغيث يرعون الكلأ والعشب إذا أعشبت البلاد ويشربون الكَرَعَ، وهو ماء السماء فلا يزالون في النجع إلى أن يهيج العشب من عام قابل وتَنِشّ الغدران، فيرجعون إلى محاضرهم على أعداد المياه»[415].

تشير الأخبار في حدّ ذاتها إلى نمط عيش بدويّ يقوم على تربية الابل وتتبّع مساقط الغيث ويدلّ على تعاقب القحط والخصب والجوع والشبع. ويركّز على نفور الابل من عادية وإدراكها وطبخ لصيد. فالعادية أو الصيد يرمز إلى القوى المتوحّشة الضارّة التي تهدّد عيش الإنسان وكلّ اقتناص لهما هو رمز إلى إبعاد الشرّ اللامرئي[416]. فالصيد الذي نفرت منه إبل إلياس قد يصيب الأرض تيبس والقطعان تنقص. ولقد كادت هذه الإبل تضيع لولا مدركة ينقذ قومه في رحلتهم الأسطوريّة نحو الخصب والنماء ويوجّه الرحلة الروحيّة نحو مكّة[417]. وقد يكون طبخ

---

414) وخرج إلياس في نجعة له فنفرت إبله من أرنب. فخرج إليها عمرو فأدركها فسمّي مدركة. وأخذها عامر فطبخها فسمّيَ طابخة...». الطبري. تاريخ الرسل والملوك (ط. دار المعارف) II، ص 267. وأورد ابن الأثير هذه الرواية في الكامل في التاريخ، II، ص 29.

415) ابن منظور. لسان العرب. مادّة نجع.

416) J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp. 213-214.

417) «La recherche du gibier, la poursuite à la trace signifiant la quête spirituelle» ibid, p. 213.

الصيد في هذه الروايات طقسا سحريّا فالأرنب حيوان قمريّ يحمل معنى الخصب الذي يطلب تجدده[418]. إنّ حركة طبخ الطفل لهذا الحيوان وحركة أخيه حين أدركه أو حين أدرك الإبل تدلاّن على الفطرة والعيش الهادئ الوديع والانتصار على القلق والبحث عن الطمأنينة والعود إلى حالة فروسيّة سابقة[419]. وقد يرمز الطفلان إلى بداية التحوّل والاستعداد لحياة جديدة يظهر فيها الوعي من اللاوعي[420]. فقد كان الطفلان يلهوان حتّى كاد معاشهم يضيع لولا الوعي. تندرج هذه الروايات ضمن استرجاع طفولة قريش البعيدة. وليس الطفل يطبخ ضبّا أو أرنبا لأنّه جائع بل حركته حركة تدريبيّة إذ الطبخ رمزيّ.

وقد نحترز ممّا ذكر عن ارتباط إطلاق تسمية ضبّة على فرع من كنانه بـ«حادثة طبخ الضبّ»، فالجذر يدلّ على معان عديدة وضبّة قد تعني «الحلب بشدّة العصر» و«الطلعة قبل أن تنفلق عن الغريض» و«حديدة عريضة يضبّب بها الباب والخشب»[421]. ولا شيء يدلّ على أنّ العرب كانوا يعتبرون الضبّ طعاما رديئا[422]، بل كانوا يحرصون على صيده

418) انظر رمز الأرنب في *Encyclopédie des symboles*, p. 361-362; N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 192.

419) انظر رمز الطفل في J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp. 404-405.

420) N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 123.

421) ابن منظور، لسان العرب، مادّة ضبب.

422) انظر تكرّر اعتبار الضبّ طعاما رديئا في، فاضل الربيعي شقيقات قريش، ص ص 70 - 72.

وأكله[423]، ويقدّمـونه للضيف حنيذا [424] أو صحـبة السـمن والأقط[425]. وإنّمـا هو رديء في خطاب المدينة العباسيّة التي كـان الذوق فيهـا يستند إلى مقولات تصنيفية مختلفة تحكمها أطر ماديّة وتاريخيّة مغايرة. وليس تهكّم البدو في أشعارهم على طعام الحضر وافتخـارهم بأكل الضبّ «من التأثير الذي تركته المجاعة في ثقافة طعام القبائل حتّى مع ازدهار بعضها وثرائه»[426].

ولو نظرنا إلى النصوص التي جاء فيهـا ذكر أطعمـة الجوع لوجدنا منها مـا يتعلّق بأحداث تاريخيّة كوصف جوع الناس في المدينة[427]، وفي المغازي[428]. ومنها ما جاء في نصوص الأدب[429]. وتفيدنـا هذه النصوص على اختلاف أجناسها بأنّ العرب كانت تأكل ما تجد «طلبا للبقاء وجزعا من المـوت وهربا مـن الفناء»[430]. إذ «قـد يصـيب القـوم في باديتـهم

423) ابن منظور. لسان العرب مادّة ضبب.
424) ابن سعد. الطبقات الكبرى. I. ص 396.
425) م. ن. ص ص 395 - 397.
426) فاضل الربيعي. شقيقات قريش. ص 72.
427) ابن سعد. الطبقات الكبرى. III. ص 310.
428) انظر مثلا الواقدي. فتوح الشام. ج I. ص 52 ؛ المغازي. I. ص ص 17و 26.
429) ابن مسـعدة. رسالة في الشعـوبية. في: عبد السلام هارون. نوادر المخطوطات. III. ص 250. وقد كتبت هذه الرسالة بين (406 هـ و 436 هـ)؛ ابن قتيبة. كتاب العرب أو الردّ على الشعوبيّة في كرد علي. رسائل البلغاء ص ص 148 - 276. 288 ؛ أبو يحيى بن مسعدة (ق 5 هـ) في الردّ على رسالة ابن غرسية في عبد السلام هارون. نوادر المخطوطات. ص 284؛ التوحيدي. الامتاع والمؤانسة. ج3. ص ص 78 - 82 ؛ الجاحظ. البخلاء ص ص 216 - 219 ؛ رسالة في الحنين إلى الأوطان. الرسائل. II. ص 394.
430) التوحيدي. الامتاع والمؤانسة. 3. ص 80.

ومواضعهم من الجهد ما لم يسمع به في أمّة من الأمم ولا في ناحية من النواحي، وإنّ أحدهم ليجوع حتّى يشدّ على بطنه الحجارة،[431] فيخرج من لبّ النخل دقيقا يصنعه عصيدة أو خبزا [432] ويطحن جلود البقر والغنم أو عظام الحيوان فيخبزها [433] أو يستفّها [434]، ويحفر نفق اليرابيع والجرذان[435]، ويأكل القرامة[436] والعلهز[437] والقرّة[438] والفثّ [439]

431) الجاحظ، البخلاء، ص 219.

432) أبو حاتم السجستاني، كتاب النخلة، ص 151.

433) ابن وحشية الفلاحة النبطية، I، ص 447.

434) ابن سعد، الطبقات الكبري، III، ص 313.

435) م. ن. ص 310.

436) القرمة والقرامة الجلدة المقطوعة من أنف البعير وقد يقرمون «من كركرته وأذنه قرامات يتبلّغ بها في القحط». ابن منظور، لسان العرب مادّة قرم. و«القرامة نحاتة القرون والأظلاف والمناسم وبرادتها». الجاحظ، البخلاء، ص 217.

437) «العلهز وبر يخلط بدماء الحلم (القراد) كانت العرب في الجاهليّة تأكله في الجدب». وقيل «دم يابس يدقّ به أبوال الابل». و«قيل كانوا يخلطون فيه القردان». وقيل «الصوف ينفش ويشرب بالدماء ويشوى ويؤكل». ابن منظور، لسان العرب، مادّة علهز.

438) «القرّة الدقيق المختلط بالشعر. كان الرجل منهم لا يحلق رأسه إلاّ على رأسه قبضة من دقيق ليكون صدقة على الضرائك وطهورا له. فمن أخذ ذلك الدقيق للأكل فهو معيب». الجاحظ، البخلاء، ص 217. وأنظر ابن منظور، لسان العرب، مادّة قرر

439) الفثّ (Luzerne) «نبت بريّ من الحمض. ينبسط على الأرض ورقه شبيه بورق الهندباء. له حبّ أسود يدقّ ويختبز ويؤكل في الجدب وتكون خبزته غليظة شبيهة بخبز الملّة. ويقال له القتّ». محمد حسن آل ياسين، معجم النبات والزراعة، I، ص ص 140 - 141.

والدعبوب[440] والبهمى[441] والبروق[442] والدعاع[443] والهبيد[444]. تستغلّ العرب كلّ ما تنتجه أرضها وافرا من الأعشاب البريّة في الخصب حتّى لو كان ذلك من أنفر الأغذية، فهي تقتلع المرّة[445] فتغسلها وتأكلها بالخلّ والخبز[446] وتهذّب الحنظل هذا العلقم المرّ ينبت في الخصب والبلاد ذات الثرى، فتجمع حبوبه، وهي لا تقوى

440) الدعبوب .حبّة سوداء تختبز [...] يأكلها فقراء البادية إذا أجدبوا واحدته دعبوبة. وقيل هو أصل بقلة تقشر فتؤكل.. م. ن. I. ص 68.

441) .البهمى(ivraie vivace) .نبت من أحرار البقل [...] فتنبت البهمى أول شيء حين تخرج من الأرض كما ينبت الحبّ، ثمّ يبلغ بها النبت فترتفع نحو الشبر، ثمّ يخرج لها شوك إذا يبست كشوك السنبل [...] وللبهمى حبّة دقيقة جدّا. قد يطحنها الناس ويأكلونها في القحط.. م. ن. ص ص 260 - 261.

442) البروق (Asphodelus) .نبت معروف من أحرار البقل واحدته بروقه وهي شجيرة ضعيفة ناعمة ريّانة تخضرّ بأدنى ندى يقع من السماء، ولها فيها حبّ أسود صغار هو ثمرتها، ومن ضعفها إذا حميت عليها الشمس ذبلت على المكان، ولا يرعاها شيء، غير أنّ الناس إذا أسنتوا سلقوها ثمّ عصروها من علقمة فيها ثمّ عالجوها مع الهبيد، أو غيره وأكلوها [...] والبروق ممّا يمرع في الجدب ويقلّ في الخصب وإذا أصابه المطر الغزير هلك.. م. ن. II. ص ص 106 - 107.

443) الدعاع حبّ بنات برّي مثل الفثّ... يأكله فقراء البادية إذا أجدبوا... وهي شجرة أو بقلة من أحرار النبت من الحمض. م. ن. II. ص 16.

444) الهبيد .هو الحنظل ينقع أيّاما ثمّ يغسل ويطرح قشره الأعلى فيطبخ وقيل هو حبّ الحنظل يستخرج وينقع في ماء حارّ أو في مهراق دلو أيّاما، ثمّ يدلك ويضرب ضربا شديدا، ثمّ يخرج وقد ذهبت مراراته؛ ويتّخذ منه طبيخ أو يقلى ويؤكل عند الضرورة [...] وقيل هو شحم الحنظل.. محمد حسن آل ياسين، معجم النبات والزراعة. I. ص 252 . الحنظل (citrullus colocynthis)

445) المرّة :.شجرة أو بقلة تنفرش على الأرض، لها ورق ناعم مثل ورق الهندبا أو أعرض ولها نورة صفراء وأرومة بيضاء، وتقلع مع أرومتها فتغسل ثمّ تؤكل بالخلّ والخبز. وفيها عليقمة يسيرة ولكنّها مصحّة وهي مرعى.. م. ن. I. ص 355.

446) م. ن. ص. ن.

على خبطها بالأعواد وهشمها دون أن تلفّ على أنوفها حتّى لا تدخلها المرارة، فتهذّبها [447] لتصنع منها النهيدة [448] والحرديق[449]. وقد غدا الحنظل، رمزا يحيل على الصبر والقوّة والجلد والصلابة.

وإذا كانت ظروف الطبيعة القاسية تدعو العربيّ إلى الاشتراك مع إبله في الأعشاب المرّة التي إذا أكلتها أربدت وتقلّصت مشافرها، فإنّه يغيّرها بالتهذيب والطبخ طالبا اختلافه عن إبله والنأي عن الأعشاب البريّة المتوحشة.

وقد عيّرت العرب بشرب الفظّ والمجدوح[450] وبأكل العلابيّ والعروق واللحم النيء[451] وإقبالها على ما هبّ ودبّ ودرج[452]. وقد استوعب الضبّ كلّ هذه الأطعمة وغدا موضوعا للهجاء والافتخار يعيّر آكله بجفاء الطبع وخشونة العيش وشظفه ويفخر مستطيبه بلحمه ومكنه كما يفخر بأكل القديد والزبد والتمر[453] أي بما يرمز إلى البداوة.

تبدو إذن العلاقة متينة بين الطعام والهويّة. فالغذاء الذي قد لا يحمل دلالة معيّنة في الواقع إلا أنّ يعبّر عن نمط عيش بدويّ وحياة شظف.

---

447) م. ن. II، ص 194.

448) النهيدة «حبّ الحنظل إذا نضج وكثف ذرّ عليه دقيق». ابن سيده، المخصّص، I. 5، ص 146.

449) الحرديق «حساء من حبّ الحنظل»، م. ن. ص 149.

450) «أمّا الفظّ فإنّه عصارة الفرث إذا أصابهم العطش في المفاوز وأمّا المجدوح فإنّهم إذا بلغ العطش منهم المجهود نحروا الإبل وتلقوا ألبابها بالجفان كيلا يضيع من دمانها شيء»، الجاحظ، البخلاء، ص 216.

451) عصب العنق، ابن منظور لسان العرب، مادّة علب.

452) الراغب الاصبهاني، محاضرات الأدباء، II، ص 627.

453) ابن قتيبة، عيون الأخبار، III، ص ص 232 - 233.

يصبح في خضمّ الصراع العربيّ الفارسيّ رمزا مميّزا للعرق ويغدو طعاما طوطما : يرمز الضبّ إلى آكليه فيدلّ على احتمالهم الهجير وصبرهم على الجوع والظما. رأى فيه المفتخرُ بأكله قشف البدو وضيق عيشهم وسوء حالهم وكيسهم وحذرهم وأبصر في نسله حبّ العرب للولد وتكاثر العدد وفي بقاء أسنانه ثبات قيمهم وتشبّثهم بالوفاء وفي طول ذمانه تعلّقهم بالعيش ورغبتهم في الانتصار على الدهر والفناء [454].

وقد جاء في عيون الأخبار أنّه «قعد على مائدة الفضل بن يحيى رجل من بني هلال بن عامر. فذكروا الضبّ ومن أكله. فأفرط الفضل في ذمّه وتابعه القوم. فغاظ الهلاليّ ما سمع منهم. ولم يكن على المائدة عربيّ غيره. ثمّ لم يلبث أن أتى الفضل بصحفة فيها فراخ الزنابير. فلم يشكّ الأعرابي أنّها ذبّان البيوت. فقال، حين خرج [طويل]

وعِلْجٍ يَعَافُ الضَبَّ لُؤْمًا وبِطْنَةً وَبَعْضُ إدَامِ العِلْجِ هَامُ ذُبَابِ [455]»

ولو توسّلنا التّأويل الاجتماعيّ لرأينا المائدة فضاء تفاعل اجتماعيّ (interaction sociale) ووجدناها تؤدّي وظيفة تثبيتيّة (fixatrice) فهي رمز المدينة التي تداخلت فيها الأجناس والثقافات في فترة شعر فيها

---

454) انظر ما جاء من أوصاف الضبّ في أحمد الشرقاوي إقبال. ما جاء في الضبّ عن العرب. ص ص 65 - 66. 72. 77.
455) ابن قتيبة. عيون الأخبار. III. ص 232.

العنصر العربيّ بعصبيّته مهدّدة. بدا الاعرابيّ مسيّجا في فضاء مغلق تخضعه فيه سلطة الخاصّة وسلطة أخرى رمزيّة هي سلطة الضيافة ويضعفه خطاب المعيّر ويشعره بالاختلاف[456] ويدفعه إلى ردّ فعل يتشبّث فيه بهويّته[457]، ولم يكن التعيير وحده مولّدا للشعور بالأنا بل كانت المغايرة التي تمثّلت في طعام الآخر (فراخ الزنابير) دافعة إلي تمثّل الآخر (آكل ذبّان البيوت) وتمثل الأنا (آكل الضباب). فتكون الوحدة اليوميّة التي عيّــــر بها العربـــي هي نفسها المستعملة في خطاب الشاعر لإثبات الأنا [458]، ويتحوّل الخضع للاعرابي خاضعا له في القول الشعريّ الذي انساب عند تحوّل الاعرابيّ من قيد السلطة وفضاء الضيافة.

ينخرط الخطاب الممتع في التعبير عن واقع يحاكيه ويؤدّي وظيفة نفعيّة فتكون فيه الوحدة الغذائيّة رمزا يستعمل في رسم صورة عن الاعرابيّ مقدودة حسنة يستطرفها المتقبّل فيتعاطف معه.

---

456) لا يكون الاحساس بالتفرّد (Singularité) والاختلاف إلاّ عند الاتّصال بالمغاير والتفاعل معه.
P. J. Labarrière, *Le discours de l'altérité*, p. 115

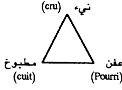
457) ملعوم أنّ الصدمة أو الحواجز هي التي تولّد عند الالتقاء بالآخر المختلف التشبّث بما يميّز الأنا. م. ن، ص 117.

458) تبنى الهويّة من خلال الصورة التي تنطبع في أذهاننا عن الآخر والصورة التي تنطبع عنّا في ذهن الآخر. وتكون الوحدة اليوميّة المهدّدة هي أكثر الوحدات التي يتشبّث بها في خطاب الهويّة. وواضح أنّ المجموعات المختلفة المتفاعلة تحتاج إلي وحدات مرجعيّة يوميّة للتعبير عن الهويّة اذ تظهر آليات وتتحقّق في خضمّ الحياة اليوميّة. انظر :
G.Di Méo, *Géographie sociale et territoires*, p. 49; D Merlié, J. Pévot, *La mobilité sociale*, pp. 8-9; M. H. Soulet, «Identité collective, résistance au changement et rapports de sociabilité dans les sociétés rurales», in *Identités collectives et changements sociaux*. pp. 157-159.

ويمكننا في خاتمة هذا التحليل أن نستنتج أنّ طعام العرب لا يخرج عن مثلّث يتكوّن من النيء والمطبوخ والعفن[459]. والعفن عند العرب هو اللحم إذا تدعّص وتهرّأ من فساد وخمّ، والشحم، إذا زهم، والسمن إذا سنح، والدهن إذا خبج، والبيض إذا مذر، والأقط إذا نمس، والتمر إذا تخّ، والجوز إذا قنم[460]. فلا تأكل العرب الفاسد، يذكّرها فساده بتعفّن الجيف ونجاستها وبموت الطبيعة ونقصانها وتغيّر الأشياء تغيّرا قد لا يفهم كنهه.

والنيء عند العرب مالم «تمسسه نار»[461]، والمطبوخ هو «كلّ ما جعل على النار»[462]. و تعتبر النيء من اللّبن «ساعة يحلب قبل أن يجعل في السقاء»[463] وما ليس محضا إذا حمض نضيجا [464]. فتميّز

459) بيّن كلود لفي ستروس أن طعام كلّ الثقافات يندرج ضمن بنية ثلاثيّة تتكوّن من النيء والمطبوخ والعفن ويكون المطبوخ تحوّلا ثقافيا للنيء والعفن تحوّلا طبيعيّا لكلّ من النيء والمطبوخ. ويكون هذا المثلّث كالتالي :



وذكر أنّ كلّ ثقافة تعطي للنيء والمطبوخ والعفن دلالة مخصوصة وتقصد بذلك معنى معيّنا. C. Lévi- Strauss, *Les origines des manières de table*, p. 396

460) ابن السكّيت، كتاب الألفاظ، ص ص 363، 364 ؛ ابن سيده، المخصّص، I، ج 4، ص 132 ؛ الثعالبي، فقه اللغة، ص ص 117 - 118.

461) انظر ابن منظور، لسان العرب، مادّة نيأ

462) ابن السكّيت، كتاب الالفاظ، ص

463) ابن منظور، لسان العرب، مادّة نيأ.

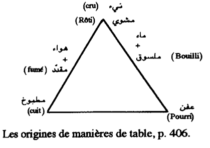
464) م. ن.

بين النيء الخالص الذي ينأى بها عن العلاقة المباشرة بالحيوان والنيء الذي حوّله الوسيط الثقافي (السقاء) فغيّر طعمه أو هيئته. ويمكن أن نميّز بين تحوّلين للبن أحدهما يكون بفعل الحرارة والزمن والآخر بحركة ثقافية تمزج الألبان أو تضيف إليها أعشابا بريّة. ومن النيء ما يجفّف ويقدّد فتغيّره الشمس ويبعده الهواء عن أصله هيئة وطعما، كالقسب والزبيب والتين المجفّف والأقط والقديد. فلا وجود لنيء خالص إلاّ نادرا، لأنّ الغذاء قد يقشّر ويقطّع ويتبّل ويعطّر ويخلط بغيره[465].

أمّا الطبخ عند العرب فهو اشتواء واقتدار[466]. ويحيل الاشتواء على قرب العربيّ من الطبيعة إذ علاقة الغذاء بالنار مباشرة. ويدلّ الاقتدار على الثقافة، إذ يكون اتّصال الغذاء بالنار عبر وسيط طبيعيّ هو الماء، ووسيط ثقافيّ هو الإناء[467]. وتطبخ العرب اللحم بعيدا عن النيء قريبا من النضج وناضجا قد أدرك ونضيجا. وتعتبر ما طبخ

465) C. Lévi-Strauss, *Les origines de manières de table*, p. 396.

466) الطبخ هو «انضاج اللحم وغيره اشتواء واقتدار». ابن منظور، لسان العرب، مادّة طبخ. يندرج هذان النوعان من الطبخ في مثلّث لفي ستروس كالتالي :



Les origines de manières de table, p. 406.

467) م. ن. ص 397.

من اللحم نيئا [468]، وما أحرق طبخا فاسدا [469] ويبدو المحدّد لمراحل نضج اللحم المشويّ انضواؤه على الدم. فالنيء الخالص وما شوي شيّا يسيرا يتقاطر دمه ولا تغيّر النار لونه، وما نضج هو ما تغيّر لونه وأصبح دمه ماء يتقاطر وودكا. وما أنضج إنضاجا هو ما جفّ ماؤه وغاب دمه[470]. ويتقابل المسلوق الذي يحتاج إلي الرطوبة مع المقدّد الذي يحتاج إلى الحرارة والهواء[471]. ويسدّد المسلوق حاجة آنيّة فهو طعام اليوم لا يبقى إلى الغد إذ يعفن. أمّا المجفّف فيدلّ على التفكير في الغد ويكون طعاما زمنيّا يعبّر إعداده عن القلق والخوف من نقصان الغذاء. ويلبّي خزنه حاجة العربيّ إلي الشعور بالأمان.

والخبز هو هذا الطعام الذي يطبخ في علاقة مباشرة مع النار أو الرماد أو الحجارة المحماة دون أن تمسّه النار وتحرقه. فيلامسه الهواء يجفّفه ويضاف إليه الماء ليعجن فيبعد في طبخه عن المشويّ ويقترب من المطبوخ. وقد تساهم رطوبة الماء في فساده إذا لم يطبخ أو إذا طبخ طبخا يسيرا. كما قد يوضع فيه الخمير (عفن) فيخمّره ويساهم في تجفيفه. فيعبّر الخبز عن الطبخ ويرمز إلي هذا الفنّ. وقد لا يبسط الطبيخ العربيّ دوما فنجده مزجا بين النيء والمطبوخ (الحبوب تقلى وتبسّ أو تلبك بالنيء) والمسلوق والمصليّ (مرق وخبز) والمسلوق

468) ابن منظور. لسان العرب. مادّة نيأ.

469) ابن السكّيت. كتاب الألفاظ. ص 479.

470) أنظر صورة الدم في التعبير عن درجات إنضاج اللحم في: R. Barthes, *Mythologies*, p. 78

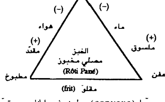
471) C. Levi-Strauss, *Les origines des manières de table*, p. 406.

والمصليّ والمقدّد (ثريد بقديد)، وقد يكون السلق مرحلة سابقة للتجفيف (بعض أنواع القديد). ويكون كلّ من المشويّ والمسلوق طبخا داخليّا (endo-cuisine) وخارجيّا (exo-cuisine) إذ يقدّم العربيّ لضيفه المشويّ أو المسلوق. فلا يعبّر انفتاح الطبيخ المحدّب على العالم الخارجيّ وانغلاق الطبيخ المقعّر على العالم الداخلي، إنّما ضيف العربيّ، حين يدخل الخيمة، يصبح واحدا من أفراد القبيلة تخضعه الضيافة لأعرافها. والجار أو الحليف أو المولى وتدمجه عصبيّة الجوار أو الحلف أو الولاء، التي تقوم مقام الدم، في القبيلة.

إنّ القدر التي يطبخ فيها الحسو أو العصيدة لتأكله مجموعة ضيّقة هي نفسها التي يطهى فيها مرق الثريد للضيف في الحياة اليوميّة والموسميّة فتكون رحما يجمع الأفراد في بطن أو عشيرة أو قبيلة أو في طقوس دينيّة واحدة تشترك فيها كلّ القبائل. ولكن يختلف حجم القدر

---

472) يمكن أن نضع الخبز كالآتي في مثلّث ستروس :



473) يكون المشويّ طبخا محدّبا (convexe) يطبخ في الخارج ويقدّم في الثقافات البدائيّة التي درسها لفي ستروس لمجموعة كبرى فيعبّر عن توسّع علاقات القرابة في حين يكون المسلوق طبخا مقعّرا (concave) يطبخ طبخا داخليّا ويعبّر عن اللحمة الضيّقة تستعمله مجموعة قرابيّة ضيّقة. م. ن. ص 400.

التي تكون لمجموعة صغيرة عن تلك التي يطبخ فيها طعام مجموعة كبرى فأعظم البرام الجماع والجامعة[474]. تعبّر تسميتها عن وظيفتها. بينما تكون المِنْكَلَة أصغر «يستخفّ الحيّ أن يطبخوا فيها اللحم والعصيدة»[475] وتكون الجفنة أعظم القصاع تجمع ما فوق العشرة وقد تكون خلوجا قعيرة كثيرة الأخذ من الطعام ركودا ثقيلة مملوءة [476] تدلّ على عمق الروابط ومتانتها. أمّا القصعة فلا تجمع غير عشرة أنفار تكون روحاء قريبة القعر[477] يدلّ شكلها على تجديد روابط ضيّقة والصحفة لا تشبع غير خمسة أشخاص. ولا تجمع المنكلة غير اثنين أو ثلاثة. وتكون الصحيفة لفرد[478] فيعبّر صغرها عن وحدته ورتابة أكله.

474) ابن سلاّم. الغريب المصنّف. I. ص 337.

475) م. ن. ص . ن.

476) ابن سيده. المخصّص. I. 5. ص 58.

477) م. ن. ص. ن.

478) ابن سلاّم. الغريب المصنّف. I. ص 341.

الفصل الثاني

طبيع المسلمين

في الصناعة والفنّ



في النصوص تصف طبيخ المسلمين

فتح العرب بلادا في المشرق والمغرب انصهروا فيها انصهارا، وارتحلوا مع غيرهم من المسلمين إلى أخرى اختلطوا فيها بأهلها اختلاطا، فتداخلت النماذج الثقافية لتؤسّس ثقافة جديدة فضاؤها «دار الإسلام». وكانت مائدة هذه الدار كالناس واحدة وحدة الفضاء الجديد والدين متنوّعة تنوّع الأصول التاريخيّة والأقاليم واللهجات.

وقد يسهل على الباحث التأريخ للأغذية التي كانت تنتج وتصنع وتباع في العالم الإسلاميّ، فقد توفّرت المصادر التي عوّل عليها كثيرون في استرجاع جغرافيّة هذا العالم البشريّة وتاريخه الإقتصاديّ. أمّا الإلمام بطرق طبخ هذه الأغذية إلماما دقيقا فيبدو أمرا صعبا، إذ المصادر التي تصف الطبيخ قليلة وهي تطرح إشكاليات منهجيّة عديدة. ففي مؤلّفات الأطبّاء طبيخ علماء يقوّمون الموجود ويصلحونه ويقدّمون بديلا مثاليّا. وقد يصف بعضهم السائد وقد يكتفي البعض الآخر بذكر أسماء الأطعمة والأشربة التي كان المخاطب زمن إنشاء النصّ يعرفها إذ تحيله على طعامه المرجعيّ. أمّا الباحث اليوم فقد يجهل هذا المرجع ولا يجد في المعاجم غير تعريفات عامّة لاتفي بوصفه. وإذا كان بعض الأطبّاء تقيّدوا بأطعمة الناس في البيئة التي ينتمون إليها كما فعل الرازي في "منافع الأغذية ودفع مضارّها"، فإنّ غيره لم يتقيّد بأطعمة بلاد، بل ذكر منها ما يوجد في

أكثر من إقليم وأخذ عن الاغريق أنواعا وألوانا مثلما هو الحال في "كتاب الأغذية" لإسحاق بن سليمان.

ولا يستطيع الباحث الاقتصار على نوع واحد من أنواع المصنّفات الطبيّة. إذ ألّف بعضها للخاصّة مثل كتب حفظ الصحّة والتدبير، واشتمل البعض الآخر على أطعمة كلّ الفئات مثل كتب الأغذية. ومن هذه الكتب ما اقتصر على السائد في الأندلس أو العراق، ومنها ما كان عامّا. فلا يتسنّى الإلمام ببعض مظاهر الطبيخ من خلال المؤلفات الطبيّة إلاّ إذا ما اطّلع الباحث على أهمّها وقارن بين نصوصها الغذائيّة وكمّل قراءتها بما ورد في كتب الطبيخ.

أما كتب الحسبة فلا تصف إلاّ الأطعمة المصنوعة في أسواق بعض المدن. وتتكرّر مادّتها وتتشابه. فقد كانت لمؤلّفيها نفس الغاية وهي مراقبة الأسعار والمكاييل والموازين والنهي عن الغشّ والنجاسة وإخضاع بيع الأغذية وصنعها لأحكام الفقه وضوابط العرف. ورغم أنّ نصوص الحسبة لا تصف وصفا دقيقا كلّ ما يصنعه الطبّاخون فقد ورد فيها ذكر لمعالجة بعض الأطعمة ووصف لمراحل معيّنة من طبخ لون من الألوان وإخبار عن غذاء يدخل في صنعة طعام. وتعتبر المقاطع النصيّة التي وردت في الطبيخ وصفات (Recettes) أو أجزاء منها تكمّل نقصا لم يذكر في غير نصوص الحسبة. أو تثبت تميّز جهة من الجهات بطعام. أو تفيد بانتشار آخر في أكثر من فئة ومدينة. وتكمن أهميّة كتب الحسبة في وصف الطعام اليوميّ الذي تتناوله مختلف الفئات الاجتماعية سواء كان خبزا بعثت به امرأة إلى الفرّان. أو رأسا اشتراه أحد الرجال ليعود به إلى بيته، أو حلوى يحملها أحد التّجار إلى أطفاله. أو شواء أكله غريب دخل المدينة أو فطيرة وضعت في يد فقير جائع.

أمّا كتب الطبيخ فعلى اختلافها في زمن التأليف وفضائه والمادّة وتبويبها وعرضها واقتصار أصحابها على جنس أو اختيار تعدّد الأجناس وتداخلها [1] فهي مصنّفات تشترك في خصائص جامعة منها أنّها :

1 - تصف طبيخ الرخاء. فالوصفات ثابتة توحي بتوفّر كلّ أنواع الأغذية في الفضاء الواحد وفي سائر الأزمنة والفصول. ولا تأخذ بعين الاعتبار الأزمات والكوارث والتحوّلات التي قد تؤثّر في طبيخ الواقع.

2 - تعرض طبيخ الخاصّة التي كانت قادرة على تجهيز مطابخها بأنواع الآنية المختلفة والمتنوّعة، وبكلّ أصناف الأغذية والتوابل والعطور، وبطبّاخين مهرة قادرين على تحويل الأغذية والتوابل تحويلا يتطلّب الوقت المتّسع والدقّة المتناهية والذوق الرفيع.

3 - تقدّم طبيخا يُشترك في عناصره الأساسيّة المهيكلة. فلقد تكرّرت أسماء أطعمة كثيرة، وتماثلت طرق طبخ الحبوب واللحوم والطيور والأسماك والبقول والثمار، وتشابه استعمال المحمّضات والسكر والعسل والتوابل والعطور... إلخ، وتلوين الطعام وتخميره وتخثيره وتزيينه وتقديمه. ويفسّر هذا التماثل بعاملين: أحدهما انتماء هذه الكتب إلي ثقافة واحدة يشترك أهلها في عناصر أساسيّة تهيكل الطبيخ، وثانيهما تشابه أسلوب عيش البلاط وأصناف الخاصّة المقتدية

1) اكتفى البغدادي بتقديم وصفات طبيخ. ومال ابن رزين إلى نفس المنهج. في حين تداخلت هذه الوصفات مع الخطاب الطبّي الغذائي في "كتاب الوصلة إلى الحبيب"، و"كنز الفوائد". وكتاب "الطبيخ لابن سيّار" و"كتاب الطبيخ في المغرب" والأندلس. وتعدّدت الأجناس في كتاب ابن سيّار.

بالخلفاء في العالم الإسلاميّ [2]. كما يعود تماثل الطبيخ في مثل هذه المصنّفات إلى طريقة التأليف نفسها وهي طريقة لا يتعمد أصحابها فيها تدوين التقليد الشفويّ والممارسة الحركيّة الآنية فحسب بل ينقلون من نسخ السابقين وصفات كثيرة. وقد يصرّحون أحيانا بنسخهم لهذه الوصفات. وقد يسكتون عن ذلك أو يكتفون بذكر أصل اللون. ولا بدّ أن نلفت الانتباه إلى أنّ نصوص الطبيخ تنتمي إلى الصنف العمليّ من المعرفة وقد أشار ب. لوريو (B. Laurioux) في دراسته لكتب الطبيخ الأوروبيّة الوسيطة إلى أنّ الناسخ لا يتعامل مع النصوص العمليّة تعامله مع النصوص العالمة. فبقدر ما يحافظ على أصل النصّ العلميّ النظريّ يتصرّف في النصّ العمليّ بالزيادة والنقصان والتأويل والتعليق والتنظيم والترتيب. فيدخل ثقافته وتجاربه في النصّ [3] ويعود ذلك إلى موقف يحترم المعارف والفنون الفكريّة وينقص من المعارف العمليّة [4].

4 - لا تقتصر كتب الطبيخ الإسلاميّة على تجارب الحاضر الذي تنتمي إليه بل تصف طبيخ الماضين. فتنخرط في الزمن الطويل المدى

---

2) يتشابه طبيخ الخاصّة في الرقعة الجغرافية الواحدة. فقد لاحظ س مينيل S. Mennel أنّ طبيخ البلاط الأوروبيّ في العهد الوسيط واحد وأنّ أسلوب المائدة (Le style de la table) مشترك. انظر *Français et anglais à table*, p. 77, 79-81.

3) B. Laurioux, *le règne de Taillevent*, p. 18. وتكفي المقارنة مثلا بين المخطوط الموحّديّ الذي حقّقه هويسي ميرندا (Huci-Miranda) والنسخة التي تحصّلت عليها بولنس (Bolens) من الدار البيضاء حتّى نتبيّن تصرّف النسّاخين. وقد انتهى م رودنسون في تقديمه لمخطوط الوصلة إلى الحبيب إلى اختلاف نسخه. انظر : M. Rodinson, «Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine» in *Revue des Etudes Islamiques*, 1949, pp. 117-126. كما لاحظ أ. جيرار (A. Girard) اختلاف وصفات نسخ مخطوط الطبيخ الواحد عندما درس النصوص الأروبية ونبّه إلى أثر ذلك. انظر: «Du manuscrit à l'imprimé, le livre de cuisine en Europe au XVe et XVIe siècles» in *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, p. 110.

4) B. Laurioux, *le règne de Taillevent*, p. 17.

وتعبّر عن التثاقف الحضاريّ [5]. ففي مؤلف ابن سيّار مثلا جمع لطبيخ خلفاء بني العباس وخاصّتهم ولبعض أطعمة الساسانيين التي تفنّن فيها العباسيّون. وقد تكون وصفات الأطباء التي تظهر في الكتاب بين وصفات الخلفاء والطبّاخين يونانيّة. ورغم أنّ دراسة الثابت ممكنة فإنّها تبقى عامّة ومنقوصة لغياب تأريخ الوصفات والأطعمة وتحوّلها. فلا نعرف إن كانت مثلا كلّ الألوان المنتمية إلى نفس النوع تطبخ في فترة واحدة أو في فترات مختلفة. فتبقى معرفة التحوّل والقطيعة مطلبا. ويصعب تباعا لذلك إدراك التثاقف إدراكا دقيقا.

5 - تثبت الممارسة اليوميّة وتقنّنها إذ تدوّن قواعد الطبخ وتضبطها. فتتحوّل هذه من قواعد تنتقل بالمشافهة والملاحظة وتستوعب بالمحاكاة وترسخ بالتكرار إلى وثيقة معياريّة[6]. والمكتوب لا ينقل الأصل كما هو إذ تختزل بعض عناصر الطبخ اختزالا، خاصّة البسيطة منها، تلك التي تثبت في الذاكرة بسهولة، والمكرّرة تكرارا آليّا. وممّا يلفت الانتباه في نصوص الطبيخ غياب وصف المقادير الدقيقة. فقد لا يكون المتعلّم المقصود بالخطاب في بعضها طبّاخ خليفة أو وزير، إذ لا يلقّن هذا مبادئ فنّ الطبخ عن طريق القراءة والكتابة بل عن طريق المحاكاة وترسيخ الحركة والذوق في الذاكرة[7]. ولعلّ الوثيقة المكتوبة تصلح لتقييد الوصفات

---

5) وقد انتبه أ. جيرار إلي أنّ ما يميّز الطبيخ في مثل هذه النصوص الزمان الطويل المدى والتثاقف.

A. Girard «Du manuscrit à l'imprimé, le livre de cuisine en Europe au XVe et XVIe siècles» in *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, p. 108.

6) تقنّن الوصفة الاستعمال وتبدو ملزمة ويكون الاقتداء بها أو اتباعها محدّدا لنجاح صناعة الطعام الذي تصفه.

7) B. Laurioux, *Le règne de Taillevent*, p. 227.

المعقّدة الصنع الكثيرة الأغذية الطويلة الإنجاز، يحفظها التدوين من الضياع والنسيان. فتكون وظيفتها ترسيخيّة[8]. وتساهم الوثيقة المكتوبة في نشر طبيخ الخاصّة لدى الفئات الصاعدة المقتدية بها، وتعبّر عن مجد الخلفاء والوزراء والرؤساء والملوك وسلطتهم[9]. وتتّجه إلى طبّاخ متعلّم يتعامل مع الطهي باعتباره معرفة وفنّا [10]، أو إلى قارئ تدغدغ «الألوان المصنوعة للملوك والخلفاء والسادة الرؤساء»[11] أنفه وتثير حسّه فيحلم بأطباق القصور ويكتفي بلذّة الاستيهام[12].

ومهما اختلفت الغاية من تأليف الكتاب، تعليميّة كانت أو معرفيّة أو حضاريّة أوأدبيّة. ومهما اتّصفت كتب الطبيخ بالانتقاء والاختيار والذوق الفرديّ والتعصب الجهويّ [13] والاقتصار على وصف طبيخ فئة وتداخل النقل فيها مع الوضع، فإنّها تعدّ أهمّ وثيقة تصف تحويل الأغذية وطبخها وتقديمها. ولئن ألّفت للخاصّة أو وصفت أطعمتها فإنّ قواعد الطبخ فيها لا تخرج عن العادات، فلا يعني أن تصف كتب الطبيخ أطعمة الخاصّة وأوانيها وذوقها أنّ مؤلّفيها لم يذكروا طعاما تشترك فيه كلّ

---

8) م. ن. ص 248.

9) م. ن. ص ص 230 - 245.

10) A. Girard «Du manuscrit à l'imprimé, le livre de cuisine en Europe au XVe et XVIe siècles» in *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, p. 109.

11) ابن سيّار. كتاب الطبيخ، ص 1.

12) انظر ما جاء عن الوظيفة النفسيّة التي تؤديها كتب الطبيخ في :

A. J. Crieco, "From the cook book to the table: A florentine table and italian recipes of the fourenteenth and fifteenth centuries" in *Du manuscrit à la table*, p. 27; B. Laurioux, *Le règne de Taillevent*, p 345.

13) ذكر البغدادي أنّه وضع كتابه لنفسه ولمن أحبّ صناعة الطبخ، وذكر ما وقع عليه اختياره، مهملا المشهور بين الناس. ص 10. ولقد اختصر ابن رزين في "فضالة الخوان"، واقتصر على ما استحسن واخترع، متعصّبا للصنف المصنوع في بلده، ص ص 30 - 31.

الفئات وآنية يستعملها كلّ أفراد المجتمع وذوقا يميّز كل سكان مدن دار الإسلام[14].

وإذا كانت كتب الطبّ والحسبة والطبيخ تمدّنا بعادات المدينة فإنّه ليس لنا من أطعمة القرى والأرياف والبوادي إلاّ القليل النادر الذي وصفه الرّحالة والجغرافيّ والمؤرّخ ومؤلف المناقب والطبقات. فلم يكن الرجل يدخل فضاء المرأة وينقل طبيخها. ولم تكن كلّ الحركات اليوميّة الرتيبة تستقطب الاهتمام. فالغالب على هذه المصادر وصف الأغذية أو الأطعمة وقد جهّزت لتؤكل.

إنّ الوعي ببعض المشاكل التي تطرحها المصادر لا يحول دون استخراج بعض ما يميّز المطبخ الإسلاميّ في المدينة ولا دون تحديد ذوق الناس ولا الإحاطة بمنزلة بعض الأغذية والأطعمة. وهذا الوعي ضروريّ إذ ينبّه إلى عدم الاقتصار على نوع واحد من أنواع الخطاب والحذر في قراءة النصوص ومقارنتها ببعضها بعضا. ولا تهمّنا كلّ الجزئيات الدقيقة ولا الفويرقات الطفيفة بين الألوان التي تدخل في صنف من الأطعمة واحد، ولا بين طرق طبخ هذا الصنف في بغداد ومصر والشام والمغرب والأندلس. إنّما غايتنا في هذا العمل الاقتصار علي بعض القواعد المشتركة المميّزة للمطبخ الإسلاميّ كما بدا في المدوّنة التي نهتمّ بها.

---

14) قام لوريو (Laurioux) بنفس الملاحظة في دراسته للمخطوطات الأروبية انظر : *Le règne de Taillevent*, p. 342.

1 - النظافة والتطهير

يضبط المحتسب لصانع الغذاء وبائعه شروطا أوليّة في التعامل مع الأغذية النينة والمطبوخة. ويذكر مؤلفو كتب الطبيخ قواعد النظافة التي ينصح الطبّاخ باتّباعها، كما يشيرون في بداية صفة الطعام إلى تنظيف هذا الغذاء أو ذاك. والنظافة هي قبل كلّ شيء تطهير للغذاء والإناء ومكان الطبخ وبدن الطبّاخ بالماء. فـ«النجاسات كلّها لا يطهّرها إلاّ الماء»[15] صافيا كان هذا السائل أو متغيّرا في ذاته أو بما انضاف إليه من اليسير الطاهر[16] فكما يكون الماء وسيطا يخلّص المسلم من أدران الدنيويّ وينقله إلى عالم القداسة. يكون المادّة التي يغمس فيها الغذاء ويغسل قبل أن يدمج في بدن يخشى خبيثا يفسده ونجسا يتلفه.

بالماء الطاهر يعجن الخبز[17] ويخلط الطين الذي يطيّن تنانير الشوائين[18] ويغسل اللحم. وفيه ينقع فيزول دمه ويسهل تنظيف غدده وتنقية قشره[19]. وينظّف الجبن قبل أن تصنع به

---

15) ابن رشد الجدّ. البيان والتحصيل. I. ص 648.

16) .إنّ الماء المطهّر هو الماء المطلق الذي. يرفع الأحداث ويزيل من البدن والثوب حكم النجاسة بزوال عينها وذلك ماء البحر وماء الأنهار وماء العيون صافيا كان أو متغيّرا .لونه أو طعمه أو رائحته، بركود أو لحمأة يكون عليها أو لطحلب يتولّد فيه وما أشبه ذلك. كما يكون الماء .المقيّد بإضافته إلى ما انضاف إليه من الأشياء الطاهرة. طاهرا إذا .كان ما انضاف إليه يسيرا لم يغيّر له وصفا من أوصافه. ابن رشد الجدّ الفتاوى. II. ص ص 977 - 980.

17) الونشريسي المعيار. I. ص 18.

18) ابن الأخوّة. معالم القربة في أحكام الحسبة. ص 148 ؛ الشيزري. نهاية الرتبة في طلب الحسبة ص30.

19) ابن بسّام. نهاية الرتبة في طلب الحسبة. ص 345 ؛ ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 8 ؛ الشيزري. نهاية الرتبة. ص 36 ؛ كنز الفوائد. ص ص 5 - 6.

المجبّنات[20]. والماء يزيل الدم العالق بالرؤوس[21] والروث الباقي في المصارين والكروش[22]، والتراب الذي يغطّي الجزور، والغبار الذي يكسو الثمار والبقول[23]، وما بقي من الشعر على الأكارع والرؤوس[24] ومن ريش الطائر[25] ومن فلوس السمك وقشوره وأجوافه[26]. وبالماء تغسل المعاجن والقصاع والجرار والقدور والخوابي والأغطية والقفاف والأطباق والموازين والأفران والجلود والشعور التي تصنع منها الغرابيل. وحوانيت الطباخين، والحصر التي يوضع عليها اللحم[27].

---

20) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 82 ؛ السقطي، في آداب الحسبة، ص 37. والمجبّنة طعام يصنع من العجين والجبن، وقد يخلط العجين والجبن حتّى يلتحما، وقد يوضع الجبن على العجين يغطّيه أو في وسطه فتنظّم أطراف العجين على الجبن. وقد تعطّر المجبّنة بماء النعنع وماء الكزبرة الخضراء، وقد يضاف إلي ذلك الأنيسون أو الفلفل أو القرنفل. وتطبخ في المقلاة أو في الفرن أو ملّة من نحاس أو فخّار وتسقى بـــــزبد وعسل ويذرّ عليها سكّر وقرفة. انظر ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 82 - 86 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس في عصر الموحّدين، ص ص 200 - 201.

21) ابن الأخــــوة، معالم القربة، ص 148 ؛ الشيزري، نهاية الرتبة، ص 32 ؛ الونشريسي، المعيار I، ص 11.

22) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 41، 145 ؛ الشيزري، نهاية الرتبة، ص 38.

23) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 237 ، 241.

24) ابن الأخوة، معالم القربة، 148 ؛ الشيزري، نهاية الرتبة، ص 32.

25) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 154.

26) ابن الأخوة، معالم القربة، ص 155 ؛ ابن الحاج، المدخل، IV، ص ص 160، 176، 184، 198، 202، 203 ؛ ابن رزين، فضالة الخوان، ص 197 ؛ ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 78 ؛ كنز الفوائد، ص 60.

27) ابن الأخوة، معالم القربة، ص ص 151، 155، 179، 298 - 299، ابن بسّام، نهاية الرتبة، ص ص 330، 346، 353، 358 ؛ ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 9 - 10 ؛ ابن عبد الرؤوف، في آداب الحسبة والمحتسب، ص 92 ؛ البغدادي، كتاب الطبيخ، ص 11 ؛ السقطي، في آداب الحسبة، ص ص 33، 35 ؛ الشيزري، نهاية الرتبة، ص ص 25، 33 ؛ كنز الفوائد، ص 5.

والماء هو الذي يزيل نجاسة أسآر البهائم النجسة والحيوانات الطاهرة التي قد تكون أكلت ما نجّس أفواهها فلحست قرمة أو ولغت في إناء أو أكلت فيه طعاما أو شربت منه شرابا [28]. وبالماء تطهّر آنية الخمرة فينتفع بها المسلم[29]. ولا يكفي البارد أو الحار المملح[30] لتطهير الغذاء فيحتاج إلى النار، عليها يغلي السائل، تسمط فيه الرؤوس والأكارع والكروش سمطا [31]، ويسلق اللحم سلقا، فتنزع رغوة الماء وما فيها من الدماء والأوساخ[32] وينقع الحوت نقعا ويسلق فيغسل

28) انظر ما جاء في أسآر البهائم في ابن رشد الجدّ. الفتاوى. II. ص ص 814 - 822. وانظر البيان والتحصيل. I. ص 91؛ البهلاني. نثار الجوهر في علم الشرع الأزهر. I. ص ص 206 - 208؛ البهلوي كتاب الجامع. ص ص 397. 399. 402.

29) في معيار الونشريسي مثلا فتاوى تصف تطهير الإناء حسب نوعه وما يوضع فيه من غذاء. من ذلك «سئل عن آنية الخمر هل تطهّر أم لا؟ فأجاب: إن كانت من حديد أو من نحاس أو من فخار مزجّج فإنّها إذا غسلت بالماء ينتفع بها في كلّ شيء من خلّ وغيره. وأمّا إن كانت من فخار غير مزجّج فتغسل وينتفع بها في اليابسات. يجعل فيها دقيق أو قمح أو غير ذلك. وأمّا الأشياء المائعات من ماء أو زيت أو خلّ فلا يجعل فيها حتّى يغلى فيها الماء فذلك تطهيرها. وأمّا بمجرّد الماء من غير تغلية فلا. ويظهر والله أعلم أنّه إذا أوقد النار وجعلت عليه حتى حميت وانحلّ كل ما فيها من زفت واحترق حتّى ذهب وصبّ الماء فيها وهي محمية إن ذلك يقوم مقام تغلية الماء فيها». I. ص ص 25 - 26.

وسئل الأستاذ أبو اسحاق الشاطبي عن تطهير أواني الخمر قد اختلف العلماء في ذلك على قولين. فأجاب: «الأظهر من القولين صحّة التطهير بالماء في نحو المزفّت أو المزجّج. يكفي إنعام الغسل كسائر الأواني النجسة. وفيما يرى أنّ الخمر غاصت في جرمه بالقاء الماء الحارّ فيه إن قدر. أو البارد ثمّ يترك زمانا ثمّ يفرغ ثمّ يغسل ثمّ يلقى فيه الماء مرّة أخرى ويترك زمانا ثمّ يغسل هكذا إلى أن يجعل فيه الماء ويترك زمانا فلا يوجد فيه تغيّر لون ولا طعم ولا ريح...». م. ن. ص 26. أنظر فتاوى الإمام الشاطبي. ص 124.

30) البغدادي. كتاب الطبيخ. ص 12.

31) ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 39 - 41 ، 96؛ البغدادي. كتاب الطبيخ. ص 12.

32) كنز الفوائد. ص 5.

من جديد[33]. وإذا تعذّر سمط الرأس فإنّه يشيّط على النار إلاّ أنّ النار قد لاتطهّره فيوضع في الماء ويغسل ويحكّ حكّا حتّى يذهب الشعر ورائحة التشييط[34]. وقد لا يكفي الماء لغسل المصارين فتجعل في طيّ حلقة وتجرد جردا فلا يبقى منها غير جلدة نقيّة رقيقة[35].

وكما ينهى عن تطيين التنانير بطين الحوانيت المختلط بالدماء والأرواث التي قد تتناثر على الشواء تنجّسه[36] لا يجوز أن يوقد الخبز بأرواث الحمير حتّى لا تداخله عين النجاسة وتسري فيه[37]. لا يفسّر هاجس عزل الروث والبول والدم والشعر دائما بخضوع المسلم لأحكام الحرام. فإذا كان الدم العالق بالرأس حراما لأنّه ما بقي من المسفوك السائل فإنّ دم اللحم حلال وليس غسله شرطا من شروط طهارته. كما أنّ طهارة الروث من كلّ ما يؤكل لحمه في بعض المذاهب[38] لا يمنع المسلم من تنجيس ذلك عندما يتعلّق الأمر بفعل الأكل وهو فعل يحكمه العيف من النتن وتنجيس العفن المتدعّص. فلا فرق في المتخيّل بين بول الحيوان الطاهر وروثه وبول الحيوان النجس وروثه وبول

33) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 197، 199، 201؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص 172.

34) م. ن، ص 39.

35) م. ن، ص 145.

36) ابن الأخوة، معالم القربة، ص 148.

37) ابن رشد، البيان والتحصيل، I، ص 95.

38) ذهب الغزالي إلى أنّ «القيح والدم والروث والبول نجس من الحيوانات كلّها». إحياء علوم الدين، I، ص 227، ولكن نجد الروث والبول من المأكول الطاهر طاهرين في بعض المذاهب. انظر ما جاء في الاختلاف في أبوال الحيوان وأرواثه في البهلاني، نثار الجواهر، I، ص ص 200 - 202؛ البهلوي، كتاب الجامع، I، ص 392.

الإنسان وغائطه[39]. فالغائط والذرق والخرء والروث والبول فضلات غير نافعة يلقي بها البدن إلى الخارج بعد أن يحتفظ بما يبقيه من الغذاء. فالفضلات فساد وموت وخطر وفوضى[40]. هي طعام الخنزير أقبل عليه مخلّصا سفينة نوح من روث الدوابّ[41]، وهي ذلك الكدس الذي أمر يهوه حزقيال بأن يأكل عليه خبزه ليشعره بالخطيئة[42]، وهي المادّة التي تسكنها الأرواح الشرّيرة[43].

ويعتبر تنظيف ما في بطون البهائم وتنقية أجواف الطيور والأسماك وإخراج ما في أحشائها وتنظيف هذه الأحشاء حركة تعبّر عن قلق في الموقف من البطن وما فيه. فبطن الحيوان مركز حيويّ يلتهم ويبتلع الكائنات ويطويها في أعماقه ويسحقها ويفتّتها فيقطّع أنا الإنسان الواعي (le moi - conscient) إربا. وفي البطن يوجد الغذاء النافع والضارّ الهالك الذي يخشاه الإنسان. تنتقي الأمعاء النافع وتتخلّص من الضار تلقي به خارجها فتكون قوّة سحرية تستهوي الشياطين والكائنات الغريبة[44].

39) انظر ،قياس سائر الحيوان في ذلك (البول والروث)على الإنسان، في البهلاني. نثار الجواهر. I. ص 201 وانظر عدم التمييز بين الأبوال التي تكون ،كلّها سواء في المعنى، البهلوي. الجامع. I. ص 392.

40) C. Gaignebet M. C.Périer, «L'homme et l'éxcretum» in *Histoire des moeurs*. I, pp. 831, 832, 837, 840.

41) ابن كثير. قصص الأنبياء. ص 85.

42) C. Gaignebet M. C. Périer, «L'homme et l'éxcretum» in *Histoire des moeurs*. I, p 835.

43) م. ن. ص 840.

44) J. Chevalier et A. Gheerbtrant, *Dictionnaire des symboles*, pp. 523, 999; J de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, p. 217.

ولعلّ المبالغة في غسل السمك وتقشيره وسمطه في الماء وتنقية أجوافه وجعل الكبير منه ليلة كاملة في الملح قبل غسله وسلقه[45] حركة تفسّر بقلق ناجّ عن الموقف من حيوان هو «رسول القوى الظلاميّة ومبعوث الأعماق»[46] وساكن اللجّة والهاوية التي تبتلع الكائنات يأكل بعضها بعضا فيحيل الإنسان على أكل نظيره (anthropophagie) ويلتهم الجيف وجثث الموتى(nécrophage) [47]. أمّا تشييط الرؤوس وحكّها حكّا حتّى لا يبقى من الشعر شيئ وغسلها بعد ذلك. وشقّ خياشيمها. وضرب أنوفها على الحجر حتّى يقع الدود المكوّن بداخلها. وفصلها عضوا عضوا فحركات تطهيرية وطقوس تغيّب الأصل حرقا وغسلا وسمطا وتقطيعا : فالشعر والريش والظلف والحافر والمنقار والمخلب طبيعة متوحّشة لا تؤكل. ومواد بدائيّة هادمة مهلكة ذات وظيفة سحريّة[48]. وليس شقّ الخيشوم وضرب الأنف حركة تخرج الدود والمخاط فحسب بل تزيل كلّ مكروه وغيظ وكظم وشرّ قد يدخل من الأنف[49]. وتطهّر المجرى الذي تستنشق منه الحياة.

تعبّر حركة تطهير الرأس عن الحذر في التعامل مع العضو قبل أكله. وتدلّ على بقاء معتقدات قديمة تقدّس الرأس في اللاوعي. بدت مستترة في الحركة اليوميّة الدنيويّة. ففي الرأس يتجلّى الكائن وتظهر فيه قوّته فيرمز إلى الأنا الكامل. وقوة الرأس هي قوّة المانا السحريّة تتجلّى فيها

---

45) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص 174.

46) A. Geistdoerfer, "Manger la mer ou manger des protéines" in *Techniques et culture*. 31-32, 1998, p.

47) م. ن. ص. ن.

48) J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, pp. 169-170.

49) ابن سيرين. تفسير الأحلام. ص 129.

الأسرار الإلاهيّة[50]. فالرأس غامض ملغز وتطهيره وتغييبه عن أصله طقسان يخفتّان قلق آكله.

أمّا الأكارع. فعلاوة على نجاسة الشعر فيها، فهي تطهّر لاتّصالها بالأرض. إذ تمشي البهائم على الأبوال والدماء والأرواث والغيطان والأزبال وسائر النجاسات. وإذا كانت قوائم الحيوان الحيّ ترمز إلى الحركة والانتقال فتدل على الحياة فإنّها حين تقطع تشير إلى العجز وتبعث على الانزعاج من ضياع الاستقرار وتلاشي الأمان. والأكارع نقيض الرأس تلازمه في الغذاء كما تلازمه في الحياة[51].

والنظافة هي أيضا حفظ الغذاء من الحيوان ينجّسه، فعلى الجزّار أن ينثر الملح المسحوق على القرمة حتّى يطهّرها من نجاسة قد تولّد الدود، وأن يغطّيها حتّى لا تلحسها الكلاب وتدبّ عليها الهوام. وعلى الطبّاخ الحذر من دود يتولّد في قدور الدهن القذرة، وعليه وعلى اللبّان وصانع الزيت تغطية الأواني حفظا لها من الهوام والحشرات، وطرد الذباب عن الطعام والشراب[52].

لا يُخشى دود الخلّ والفاكهة وسوس الحبوب ولا يستخبث ما تولّد من مأكول لا يميّز دوده ويؤكل معه[53]. ولكنّ الدود المتولّد في حوانيت الجزّارين من بقايا اللحم النيء والعظام والدماء النجسة العفنة

(50 J. C. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 183; *Psychologie et alchimie*, pp. 117, 345;
M. C. Von Franz, *L'interprétation des contes de fées*, p. 182.

(51 J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, p. 166.

52) السقطي، في آداب الحسبة، ص 33، 35. الشيزري، نهاية الرتبة، ص 37.

53) الدميري، حياة الحيوان الكبرى، I، ص 437؛ وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، III، ص 509.

أشبه ما يكون بدود الجيف وغيره ممّا يحرّم أكله في أكثر المذاهب[54].
أمّا الذباب وإن كان طاهرا يحلّ أكله في بعض المذاهب، إذ لا نفس سائلة له، فإنّه أصناف كثيرة تتولّد من العفونة والزبل «يمتصّ الدم ويصيد البقّ ويسقط على الجروح»[55]، و«مبدأ خلقه.. من الفساد»[56].
فالذباب حيوان كريه يرمز إلى المطاردة الدائمة والملاحقة المستمرّة يزعج طنينه ويقلق تدويمه وتنفر عضّته ويقرف تكاثره على المزابل والأوساخ والدماء والقيء[57]. يرى فيه الإنسان كائنات سلبية وقوى شيطانيّة ومبدأ ظلاميّا [58]. ويتمثّل الذباب في الإسلام كائنا جحيميّا يعذّب أهل النار[59].

والحشرات والهوام «من المواد الفاسدة والعفونات»[60]. ألا «نرى الذباب والديدان والخنافس في دكان القصّاب والدبّاس»[61]. فيبعث ذلك فينا الرجوع إلى الحياة الطبيعيّة البدائية، ويولّد الإحساس بالقلق والهيجان الداخلي خوفا من جند نعتقد أنّه «جند الشرّ» وعالم هو عالم السحر[62] ؟ تشمئز النفوس من هذه الكائنات اليرقانيّة البدائيّة المقنّعة الخفيّة وتنفر من تنمّلها (fourmillement) وقرقرتها (grouillement)

---

54) م. ن. ص. ن.

55) القزويني، عجائب المخلوقات، ص 392.

56) الدميري، حياة الحيوان الكبرى، I، ص 450.

57) انظر رمز الذباب في: A. Chevalier, A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 652

58) انظر رمز الذباب في: *Encyclopédie des symboles*, pp. 423-424.

59) الدميري، حياة الحيوان الكبرى، I، ص 450.

60) القزويني، عجائب المخلوقات، ص 383.

61) م. ن. ص. ن.

62) انظر رمز الحشرات والهوام في: J. de la Rochelerie, *La symbologie des rêves, La nature*, p. 150; N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 170.

وتكاثرها المضطرب المهتزّ الثائر ومن هيجانها الذي يذكّر بالجحيم والعماء[63].

وإذا كان يكتفى بطرد الذباب وقاية للغذاء منه، فإنّه يصعب تجنّب وقوعه في الإناء وتهرّؤ أجزائه في القدر وانتصابه على الحلوى أو الخبز أو الشواء. ورغم استقذار الذباب، لا يعتبر الطبيخ الذي يقع فيه نجسا فقد روي عن الرسول أنّه قال «إذا وقع الذباب في شراب أحدكم فليغمسه ثمّ لينزعه فإنّ في إحدى جناحيه داء والأخرى شفاء»[64] فالذباب في الحديث ذو رمز متضاد، فيه الداء والدواء والسمّ والشفاء والضرر والنفع والشرّ والخير. يرسّخ الحديث رمز الذباب السلبيّ، بتقديمه السمّ على الشفاء. ويشرّع لحركة عزله دون إتلاف الغذاء. ولعلّ ما يفسّر هذا الحديث أنّ الذباب قرين الإنسان يلازمه أنّى وجد، ولا يقدر المرء على إبادته. فلو نجّس الدين هذا الحيوان يكون قد حكم على المسلم بالجوع وإتلاف المال.

ويبدو مفهوم النظافة مفهوما متطوّرا متأثّرا بأنماط العيش. فقد ذكر الغزالي أنّ الأوّلين كانوا متساهلين في طهارة الظاهر «حتّى أنهم ما كانوا يغسلون اليد من الدسومات والأطعمة بل كانوا يمسحون أصابعهم بأخمص أقدامهم. وعدّوا الأشنان من البدع المحدثة [...] وقال أبو هريرة وغيره «كنّا نأكل الشواء فتقام الصلاة فندخل أصابعنا في الحصى ثمّ نفركها بالتراب ونكبّر». وقال عمر رضي الله عنه «ما كنّا نعرف الأشنان في عصر رسول الله صلّى الله عليه وسلّم وإنّما كانت مناديلنا بطون

---

63) G. Durand. *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp. 76-77.

64) صحيح البخاري، كتاب بدء الخلق، باب إذا وقع الذباب في الإناء.

أرجلنا، كنّا إذا أكلنا الغمر مسحنا بها، [...]. كانوا [الأوّلون] يمشون في طين الشوارع حفاة ويجلسون عليها ويصلّون في المساجد على الأرض ويأكلون من دقيق البرّ والشعير وهو يداس بالدوابّ وتبول عليه. ولا يحترزون من عرق الابل والخيل مع كثرة تمرّغها في النجاسات. ولم ينقل قطّ عن أحد منهم سؤال في دقائق النجاسات»[65].

فالسؤال فيها متأخّر عن ظهور الإسلام. متأثّر بنمط العيش في المدينة وبعقليّة الشعوب التي دخلها هذا الدين. وبرغبة العلماء في إرجاع كلّ الحركات اليوميّة الرتيبة إلى أحكام الفقه. فكما يتوجّه الفقيه في كتاب الجامع إلى المسلم مقنّنا آداب النظافة الجسديّة الدقيقة. يخضع المحتسب الطبّاخ لشروط طهارة يجعلها في إطار نسق «يبنى فيه الدين على النظافة». فلا يكتفي الخبّاز واللّبان وصانع الزيت مثلا بالطهارة اليوميّة التي تفرضها الصلاة بل يؤمرون بالنظافة في جميع أحوالهم. وقد نفهم من هذا الأمر دعوتهم إلى طهارة أثوابهم وأبدانهم من كلّ الفضلات الظاهرة مثلما يجتمع في شعورهم ولحيّهم وبراجمهم ورواجبهم وفي أبدانهم من الأدران عرقا كان أو غبارا [66] حتّى لا ينتقل الوسخ إلى الأكل. والحال أنّهم يحكّون أبدانهم وشعورهم حكّا [67]. لذلك يدعو البغدادي الطبّاخ إلى أن يقصّ أظافره حتّى لاتجتمع الأوساخ تحتها [68]. فقد يصيب اليد شيء من مخاط أو بصاق أو عرق أو دم[69]. ويأمر

---

65) الغزالي. إحياء علوم الدين. I. ص 224.

66) انظر الطهارة من الفضلات الظاهرة في الغزالي. إحياء علوم الدين. I. ص ص 244 - 246.

67) السقطي. في أداب الحسبة. ص 37.

68) البغدادي. كتاب الطبيخ. ص 11.

69) ابن الحاج. المدخل. IV. ص 196.

المحتسب ألاّ يعجن العجّان خبزا بالقدمين والركبتين والمرفقين إكراما لهذا الغذاء، ولئلاّ يختلط العجين بعرق هذه الأعضاء. وعليه أن يتلثّم حفاظا على العجين من البصاق والمخاط. وأن يشدّ جبينه بعصابة تمنع العرق من التصبّب، وأن يحلق شعر ذراعيه، وألاّ يعجن إلاّ وعليه ثوب مقطوع الأكمام[70] ولا يعصر زيت ولا شيرج دون أن يحكّ صانعهما رجليه بالمحكّة حتّى يقضي على كلّ نجاسة تعلق بهما، ويرتدي ثوبا ضيّق الأكمام ويتلثّم حتى يعزل العرق والبصاق[71].

ولئن طُهّر شعر الإنسان فإنّه عندما ينتف ينجس[72] إذ في تساقطه وانفصاله عن بدن الحيّ انتقاص للقوّة وتهديد للحياة[73] وفي الشعر تلك السلطة السحرية المخيفة وتلك القداسة الغامضة[74]. ورغم طهارة لعاب الإنسان في الإسلام[75] فإنّه بقي في اللاّوعي، ككلّ افرازات الجسد، قوّة ضارّة سامّة مضعفة مخضعة ومادّة ملعونة وشرّا هادما[76].

لئن صنّف المسلمون كغيرهم أغذيتهم إلى ما يؤكل وما لا يؤكل فأخضعوا النباتيّ قبل طبخه لقواعد التقشير والتنقية والغسل فاحتفظوا بالأوراق الخالصة التي لا تداخلها أعشاب مؤذية وألقوا القشور المنفّرة

70) ابن بسّام، نهاية الرتبة، ص 330؛ الشيزري، نهاية الرتبة، ص 22.

71) ابن الأخوّة، معالم القربة، ص 298.

72) وهبة الزحيلي، الفقيه الاسلامي وأدلّته، I، ص 141.

73) J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, p. 64.

74) J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, p. 131.

75) وهبة الزحيلي، الفقه الاسلامي وأدلّته، I، ص 142.

76) *Encyclopédie des symboles*; p. 600, C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 498; J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, p. 158.

ألوانها أو أشكالها أو طعومها[77]. فإنّهم تعاملوا بكلّ حذر مع الأغذية الحيوانية وخافوا من عدوى النجاسة وتسرّبها إلى الطّعام والشراب. ومهما يكن نوع الغذاء فلا يطبخ في الأماكن الوخيمة الذميمة[78] ولا في أوان قذرة ولا يؤكل إلاّ بعد أن يعزل منه شيء ما غبار أو تراب أو حجارة أو قشرة أو زهرة أو جذع أورقة أو بزر أو جلد أو عرق أو فضلة. فالغذاء الطبيعيّ خشن غليظ فظّ لا يصلح إلاّ للبهائم والوحوش. فالفصل والفرز والعزل حركات تبعد التوحّش الذي يؤذن بالخطر وتعبّر عن التمييز بين الجيّد والرديء تمييزا يحدّد ماهية الإنسان العاقل[79]. وكلّما نأى الإنسان عن الطبيعة والتوحّش خلّص غذاءه من كلّ ما يذكّر بهما. ويغدو الحرص الشديد على نظافة الغذاء والإناء ومكان الطبخ ممّا يميّز الخاصّة التي تُخضع طبّاخيها لقواعد أوليّة يفرضها الفنّ وتعبّر عن رقّتها وترفها وذوقها الخالص. فلا يقدّم لها إلاّ الطعام الخالص من كلّ عيب وكدر، ولا يكون كاملا كمالها إلاّ إذا بلغ من التحضّر ما بلغته. حتّى أنّ العامّة تتمثّل الخاصّة متشدّدة في نظافة أكلها، مراقبة طبّاخيها، حريصة على تميّزها عن كلّ جلف غليظ لاينتبه لشعرة في الطعام[80].

77) انظر مثلا ما جاء في ابن زرين، فضالة الخوان، ص ص 222 - 227 - 232 - 239 - 241 - 242 ؛ ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص ص 665، 668، 671، 687، 704، 715.

78) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 31.

79) C. Fishler, *L'Homnivore*, p. 76.

80) حكى بعضهم قال : استدعاني اسحاق بن ابراهيم الظاهري إلى أكل هريسة في بكرة نهاره، فدخلت فأحضر هريسة فأكلنا فإذا بشعرة جاءت على لقمة ذهل عنها طبّاخها حتّى وقعت في القدر. فاستدعى خادما وأسرّ له بشيء لم أعلم ما هو. فغاب الخادم ثمّ حضر ومعه صينيّة مغطاة فكشفت عن الصّينية فإذا به قد أحضر يد الطبّاخ مقطوعة وهي تختلج، فكدّر علينا عيشنا وخرجنا من عنده ونحن لا نعقل. جمال الدين الجزّار، فوائد الموائد، مجلّة المجمع العلمي العراقي، 27، 1976، ص 227

ويمكن أن نفسّر الحرص على تنظيف الغذاء والوعاء والمكان والبدن وحفظ الأكل من فساد يغيّره ونجاسة تنتقل إليه بأنّ الغذاء هو ميدان الحذر والقلق والريبة لأنّه يؤثّر في البدن[81]. ولا يقع التفكير في الغذاء دون تمثّل للجسد. وصورة الكمال الجسديّ هي التي تبعث الإنسان على الخوف من غذاء قد يلتهمه فيجزّئ بدنه ويقطّعه ويؤلمه وينقصه ويفسده ويشوّش تمامه[82]. وصورة نقصان الجسد الجحيميّة هي التي تولّد الهلع عند رؤية غذاء قادر على تشويش الجسد الآتي (Le corps à venir). وقد فسّر لفي ستروس الطقوس التي تخضع لها القرابين الحشويّة (viscérales) بالوسواس البدائيّ المتمثّل في الخوف من تصدّع كمال الجسد[83]. وقد تفسّر الطقوس التطهيريّة لما في بطن الحيوان بالرغبة في ترويض ما لا يروّض والسيطرة على الخفيّ وجعله جليّا. فالخفيّ مقلق ضارّ وتنقيته وغسله وتنظيفه إيضاح للمبهم واطّلاع على أسرار الأعضاء الخفيّة تقلّبها يد الإنسان وتحوّلها وتعالجها[84]. فتجعلها أليفة. ولمّا كان فعل الأكل مرتبطا بالمتخيّل الشفويّ فإنّ عمليّة ازدراد الغذاء لا تكون دون تمثّل له. وإدماجه لا يتمّ دون استيهام، فتؤدّي طقوس التطهير وحركات التنظيف وظيفة نفسيّة، إذ تخفت من حدّة القلق وتشعر الإنسان بالأمان[85]. فيكون الحرص على تغطية الأواني والأغذية إلحاحا على الفصل بين العالم الداخليّ (البطن) والعالم

---

81) C. Fishler, *L'Homnivore*, p. 12.

82) N. Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, p. 45.

83) C. Lévi-Strauss , *Les origines des manières de table* , pp. 392-394; N.Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, p 46.

84) م. ن. ص 47 - 48.

85) C. Fischer, *L'Homnivore*, pp. 36, 69; J.C. Sagne, *La loi du don*, p. 32.

الخارجيّ الخطير المهدّد، وتكون وظيفة الأغطية والمناديل وقائيّة دفاعيّة في الآن نفسه. فالخبز والأدم المكشوفان قد ينجّسان بلعاب وزغ أكل منهما يولّد في جسد المرء برصا [86]. فيكون الغطاء حاجزا يمنع الشيطان من الولوج إلى الإناء، إذ لا يقدر على رفعه كما لا يستطيع فتح سقاء موكوء [87] ويقي الغطاء الإناء من وباء قد ينزل فيه ذات ليلة [88].

وليس استعمال الماء للتطهير بمعزل عن تمثّل الماء. فكما ابتلع الطوفان الأرض فطهّرها وما عليها ليؤسس الحياة. يطهّر الماء الإناء والمكان والجسد والغذاء رمزيّا، فيكون الماء مادّة أولى محدّدة لفعل الأكل وتكون حركة الغسل المتجدّدة يوميّا عودا دائما إلى البدء المقدّس. وإذ يغمس الغذاء في الماء أو يرشّ به أو ينقع فيه تخلّصه المادّة الأزليّة من الفساد وتخرجه محييا وقد ألهمته من قوّتها المقدّسة. وليس كلّ ماء مطهّرا، فالراكد نجس يحمل معنى الموت والشرّ، والماء الجاري جريان أنهار الخلد هو القادر على أن يجرف النجاسة جرفا «فلا يشبه الماء الراكد الماء الجاري إذا وقعت فيه نجاسة لأنّ الماء الراكد لا يرفع النجاسة من حيث حلّت والجاري فما دونه تدفع [كذا] النجاسة في موضعها حتى لا يعلم مكانها» [89]. وليس الماء الحارّ مطهّرا بل البارد المنعش يتراءى للإنسان في أحلامه

---

86) ابن المجاور، صفة بلاد اليمن، ص 90.

87) روي عن الرسول أنّه قال «غطّوا الإناء وأوكوا السقاء وأغلقوا الباب وأطفئوا السراج فإنّ الشيطان لا يحلّ سقاء ولا يفتح بابا ولا يكشف إناء». صحيح مسلم. كتاب الأشربة. باب الأمر بتغطية الإناء وإيكاء السقاء وإغلاق الأبواب...

88) روي أن الرسول قال «غطّوا الإناء وأوكوا السقاء فإنّ في السنة ليلة ينزل فيها وباء لا يمرّ بإناء ليس عليه غطاء أو سقاء ليس عليه وكاء إلاّ نزل فيه من ذلك الوباء». م. ن. نفس الباب.

89) البهلوي، كتاب الجامع، I، ص 385.

محييا مخصبا مجدّدا[90]. فيعبّر تطهير الغذاء والإناء ومكان الطبخ وبدن الطباخ بالماء عن الاحتفاء بالقوّة الماديّة الإخصابية التي تولّد طبيخا يكون بدوره مخصبا كما تدلّ حركة الغسل على عبور الغذاء النيء من الطبيعة إلى الثقافة. وقد نظّف بمادّة مدجّنة معياريّة هي أول ما يُستعمل في ضبط القواعد الغذائيّة وتنظيم حياة الجسد[91].

وقد لا يكفي فعل الماء وحده للتطهير بل يكون تكرار الحركة التطهيرية ثلاث مرّات أو سبعا مخلّصا للغذاء من النجاسة[92]، وهذه الحركة تحاكي دورة الطبيعة والكون والعالم اللامرئي، وتدعو قوى النور المقدّسة لتجدّد الإناء وتطهّره حرارتها من الشرّ والفساد[93]. وقد يحتاج إلى الشمس والهواء لتطهير الإناء، الذي يصبّ الماء فيه ليلا ويقام في الشمس فارغا نهارا، ويكرّر ذلك ثلاث مرّات[94]. وقد يطهّر الإناء بالتراب في المرّة الأولى قبل أن يغسل ويعفّر به في الثامنة[95]، وتغسل قدور الطين فتطيّن لتغسل ثانية من الطين الأوّل، ثمّ تطيّن فيبيت فيها الطين

---

90) انظر ما جاء في قيمة الماء الرمزية ووظيفته التطهيرية في :

G. Bachelard, *L'eau et les rêves*, pp. 159-160, 163-164, 166.

G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp. 19-194; P. Hidirglou, *L'eau divine et sa symbolique*, pp. 9-12

91) يرمز «تدجين الماء» (Domestication de l'eau) إلى الثقافة ولا يتمّ أيّ عبور إلاّ بالماء حتّى أنّ هذه المادّة تعتبر «استعارة للقانون» (méthaphore de la loi).

P. Hidirglou, *L'eau divine et sa symbolique*, pp. 45, 211.

92) البهلوي، كتاب الجامع، I، ص 409.

93) أنظر رمزي العددين 3 و 7 في جان م صدقة، معجم الأعداد، ص ص 77 - 78

Encyclopédie des symboles, pp. 619 ; J. Rouzel, *Ethnologie du feu*, pp. 61-63

94) البهلوي، كتاب الجامع، I، ص 409.

95) روي عن الرسول أنّه قال «طهور إناء أحدكم إذا ولغ فيه الكلب أن يغسله سبع مرّات أولاهنّ بالتراب»، روي أنّه قال .... وعفّروه الثامنة بالتراب، صحيح مسلم، كتاب الطهارة، باب حكم ولوغ الكلب.

فإذا وجد عليه دسومة دلّ ذلك على بقاء الوسخ فيها [96] فاليد وهي تطلي القدور بالطين، تطيّنها بالقوى الروحيّة المحيية للأرض. وقد تطهّر أواني الطين التي خالطتها نجاسة وهي رطبة بشمس أوريح[97] ففيهما القوى المجدّدة المولّدة.

أمّا النّار فلا تخفى وظيفتها التطهيريّة [98]. وكذلك الملح، فهو تلك المادّة الإلهيّة التي تستعملها المجتمعات الشرقيّة في طقوسها القربانيّة وشعائر الأسرار، يتطهّر بها أفرادها ويقون بها أنفسهم من الأذى والشرور والشياطين التي تكره الملح[99].

وقد استعمل المسلمون الأشنان[100] لغسل البدن والثوب والإناء[101] وتفنّنوا في صناعة الغاسولات وعالجوها بأنواع العطور والطيب، فأضافوا إلى الأشنان الكافور والورد والصندل والعود والزعفران

---

96) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 8. أنظر ضرب الأواني بالطين في البغدادي، كتاب الطبيخ، ص 11.

97) البهلوي، كتاب الجامع، I، ص 409.

98) G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp 194, 197.

99) *Encyclopédie des symboles*, pp. 618-620.

100) الأشنان والإشنان (Salicorme) من الحمض وهو أجناس كثيرة وكلّها يطلق عليها الحرض و«هو نبات أشهب اللون أغبر مائل إلى الحمرة رقيق الحمرة يعلو من الأرض نحو الشبر وأغصانه كثيرة». الغسّاني، حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقّار، ص 32. وهو الغاسول «وإنّما سمي بالغاسول لأنه يغسل به الثياب فينقّيها من درنها ويبيّضها وله رغوة كرغوة الصابون». م. ن. ص . ن. انظر ابن البيطار، الجامع، I، ص 51.

101) انظر غسل الأواني بالأشنان مثلا في : البغدادي، كتاب الطبيخ، ص 11.

والمسك والقاقلة[102] والكبابة[103] واستعملوا ورق الأترج اليابس وورق البسباس وقشور البطيخ المجفّف والتفّاح ودقيق الأرز والشعير والفول والعدس. إلخ. وحتّى التراب العتيق الأحمر[104]. فإلى جانب الرغوة المنظّفة توجد في الأشنان حرارة محرقة وفي العطور والتوابل قوّة مطهّرة.

تجتمع عناصر الخلق إذن (الماء، الهواء، النار، التراب) في تطهير النجاسة وتنظيف الأقذار فيتمثّل المسلم حركة طبخه تكرارا للخلق المتجدّد فلا يتصوّر فعل الأكل خارج نظرة كونيّة للعالم والإنسان. كما أنّ التصوّر السحريّ للغذاء والجسد بدا عاملا من العوامل الموجّهة لقواعد النظافة والتطهير. فكانت هذه القواعد حركات طقسيّة يصعب الفصل فيها بين المادّيّ والرمزيّ والدنيويّ والمقدّس.

2 - II- تطييب

ليس الطهي في مدوّنة الطبيخ مجرّد تحويل للأغذية طحنا ودقّا وجرشا وقطعا ونقعا وعصرا وخلطا وشيّا وسلقا وقليا وتقديدا، بل الطبخ تطييب للقدور وتحسين لطعوم اللحوم والأسماك والطيور والبقول

---

102) القاقلة (cardamome) .هو من الافاويه العطرية وهو صنفان كبير وصغير والكبير يسمّى الهيل ويسمّى الذكر وهو حبّ أكبر من النبق بقليل له أقماع وقشر وفي داخه حبّ صغير مربع طيّب الرائحة ذو دسم أغبر يؤتى به من أرض اليمن والهند وهو حرّيف يحذي اللسان كالكبابة مع قبض وعطرية، ابن البيطار. الجامع. II. ص 241.

103) الكبابة (Cubèbe) .هي حبّ العروس نعتها مثل نعت الفلفل ولها أذناب وأطرافها ولونها أصهب. هي صنفان كبيرة وصغيرة والكبيرة هي حبّ العروس والصغيرة هي الفلنجة. م. ن. ص 303

104) ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 277 - 279 ؛ ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. II. ص ص 721 - 725.

والحبوب، وتجويد لروائحها. فقد ذكر ابن سيّار أن القدر تطيّب بالفواكه والبقول والحبوب والشراب والعطور والأبازير...[105]. وبيّن مؤلّف الطبيخ في المغرب والأندلس أنّ معرفة تصريف التوابل والخلول والربوب والزيت والمرّي[106] والخردل[107] وماء التفّاح وماء الزبيب [...] أصل عظيم و«أسّ [...] ينبني عليه الطبخ الذي لا تكمل صناعته ولا يسمّى طبخا إلاّ بهذه الأشياء»[108].

يطيّب الطعام بالملح، ومن القواعد ذوقه قبل وضعه في القدر إذ قد تفسد مرارته الطبيخ[109]. يكاد يكون الملح عنصرا قارّا في طبخ الأخباز والحبوب واللحوم والطيور والأسماك. وغالبا ما لا يحدّد المقدار الذي يوضع في الطعام ولكنّ إشارات تدلّ على أنّه يسير[110]. وقد لا يوضع في بعض أطباق الحيتان ملح[111] أو قد تملّح الأسماك تمليحا كثيرا [112] خاصّة ما يخزن منها. وهذه تغسل قبل أن تطبخ تخلّصا من ملحها [113]. وأحسن أنواع الملح الأندراني[114] تطحن حجارته ويستعمل دقيقه صرفا أو يتبّل بالأفاويه من كزبرة

105) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 14 - 15. وانظر ص ص 46 - 53.

106) المرّي : انظر ما سيأتي في تطييب القدر به.

107) الخردل : انظر ما سيأتي في تطييب القدر به.

108) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص79.

109) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 8.

110) البغدادي، كتاب الطبيخ ص ص 16 - 18، 21.

111) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 192 - 209.

112) البغدادي، كتاب الطبيخ، ص 61.

113) م. ن، ص 62.

114) الملح نوعان برّي محتفر في الأرض وبحري. ويوجد نوع ثالث متولّد في البحيرات والنقائع وهذا النوع شبيه بالبحري والأندراني هو ملح معدني من أقوى أنواع الملح. انظر : ابن البيطار، الجامع، II، ص 455؛ ابن سينا، القانون في الطبّ، I، ص 613.

وشونيز[115] وخشخاش[116] وكمّون ورازيانج[117] وزعفران وصعتر وشهدانج[118] وسمسم وحلتيت[119] وسمّاق ومحروث[120] وأنجدان[121] وخلّ وحبّ رمّان. وتقلى الأبازير وتلقى في

115) الشونيز(Nigelle) : .من جنس البقل وهو نوعان برّي وبستاني. فالبستاني دويح صغير يعلو نحو الذراع. له ورق مهدّب كورق الرازيانج البستاني. وله ساق إلى البياض وأغصان رقاق في أطرافها رؤوس مربّعة في طول الإبهام وغلظه، ولها قرون خارجة من كلّ رأس. عليه زهر أزرق مائل إلى الحمرة يظهر في زمن الربيع. وفي داخل تلك الرؤوس حبّ أسود هو الشونيز. والبرّي هو كالبستاني إلاّ أنّه أصغر جرما وزهرا ويسمّى بالحبّة السوداء، . الغسّاني. حديقة الأزهار. ص 343.

116) الخشخاش (Pavot): .من جنس البقل [...] له ورق [...] مشرّفة الجوانب فيها انحفار وهي في خضرة ورق الكرنب تخرج من أصل واحد له ساق تعلو من الأرض بنحو ذراعين في أعلاها أغصان ذات زهر أبيض ورقه في قدر الكفّ. وهي أربع ورقات تخرج من أصل واحد يخلفه رأس في قدر الرّمانة إلى الطول في داخله بزر كالخردل قدرا وشكلا إلاّ أنّه أبيض طيّب الرائحة. طعمه قريب من طعم الجلجلان. م. ن. ص 317. ومن الخشخاش ما يكون بزره أسود. م.ن. ص 320

117) الرازيانج (Fenouil) : البسباس وهو من جنس الهدبات ومن نوع الجنبة وهو أنواع كثيرة فمنه البستاني وهو العريض وهو المعروف عند الناس ويسمّى رازيانج فارسي وهو نوع واحد. ومنه البرّي [...] ومن نوع الرازيانج الأنيسون،. أبو الخير الاشبيلي. عمدة الطبيب في معرفة النبات. I. ص 246.

118) الشهدانج (Chanvre) : .من جنس الكفوف [...] يزرع في البساتين وقرب المياه وينقسم إلى نوعين ذكر وأنثى[...] فالذكر لا يثمر وينفض كما ينفض الكتّان[...] ويعرف عند العامّة بالمغرب بالقنّب،. الغساني. حديقة الأزهار. ص 336.

119) الحلتيت (Assa -Poetida) : .هو صمغ الأنجدان. ابن البيطار. الجامع. I. ص 283.

120) المحروث : عرق الأنجدان وهو الدّرياس [...] وقال أبو حنيفة هو عوده. الغسّاني. حديقة الأزهار. ص 280.

121) الأنجدان (Assa - foetida) : .هو ورق شجرة الحلتيت والحلتيت صمغه والمحروث أصله [...] وهو صنفان أحدهما الأبيض المأكول والذي يسمّى السرخسي وتسمّى عروق أصله المحروث، ابن البيطار. الجامع. I. ص 80 . ،يعرف عند العامّة بفاس بالدرياس والبربرية أدرياس. الغسّاني. حديقة الأزهار. ص 15.

الملح[122]. وكانت عادة تطييب الملح سائدة في الحضارة الرومانيّة. فقد وجدنا في فنّ الطبخ لابيسيوس (Apicius)[123] وصفة ملح مطيّب بالفلفل والزنجبيل والأنجدان والكزبرة والصعتر والزعفران والنرد[124] والجرجير[125] والبقدونس والشبت[126]. وكما أحبّ أثرياء روما هذا الملح أديم خبز[127] مال إليه أهل بغداد وطلبوه مع

122) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 51 - 53؛ البغدادي، كتاب الطبيخ، ص 69؛ التوحيدي، الرسالة البغدادية، ص ص 143 - 144.

123) ولد أبيسيوس تقريبا حوالي سنة 25 ق - م. ويعدّ فنّ الطبخ الذي ألّفه أقدم كتاب طبيخ عثر عليه. ولقد اهتمّ به مؤرخو الطبيخ الأوروبي أيّما اهتمام. واحتوى هذا التأليف وصفات رومانية. ووردت فيه ترجمة لوصفات يونانية. انظر مقدّمة الكتاب ومقال

B. Laurioux.«Cuisiner à l'antique: Apicius au Moyen -âge», in *Médiévales*, 1994, pp. 17-38.

124) النرد والناردين هو السنبل (Nard). والسنبل نوعان هندي ورومي والهندي يدعى سنبل الطيب [...] يحكى أنّ نباته يشبه السعدى. له ورق طويل بعضه قائم وبعضه مفترش على الأرض. وله سنبلة عنبرية اللون ذات أبراج شبيهة بسلسلة [...] يسمّى بالناردين وسنبل العصافير لأنّ السنابل التي في أعلاه تسمّى العصافير». الغسّاني. حديقة الأزهار. ص 276. والرومي «يعرف بالناردين وقيل لا يقال الناردين إلاّ في السنبلين معا وهما الهندي والرومي وأمّا كلّ واحد منهما على حدة فيقال فيه نارد - مفرد». م. ن. ص 277. وانظر التعريفات المختلفة في ابن البيطار. I ص ص 48 - 49؛ ابن حمدوس الجزائري. كشف الرموز في شرح العقاقير والأعشاب. ص 91.

125) الجرجير (Roquette): «هو صنفان بستاني وبرّي فأحد صنفي البستاني عريض الورق فستقي اللون ناقص الحرافة [...] والثاني ورقه رقاق فيها تشريف ودخول في جوانبها كبير شديد الحرافة محتمل يستعمل بذره في الطبيخ [...] وأما البرّي فصنفان أحدهما يشبه ورقه ورق الخردل شديد الحرافة [...] الصنف الآخر زهره أحمر». ابن البيطار. I. ص 219.

126) الشبت (Aneth): «من نوع البقل ومن جنس الهدبات ومن ذوي الجمم. وهما نوعان متقاربان ولا يفترقان إلاّ بالبزر. أحدهما عدسيّ الشكل والآخر كبذر الفقّاح. له ورق مهدّب طويل الهذب منبسط. خضرته إلى الغبرة. وله ساق ملساء مجوّفة وأغصان رقاق قصار في أطرافها إكليل كأنّها جمم عليها زهر أصفر يخلفه بزر دقيق بين الصفرة والسواد». الغسّاني. حديقة الأزهار. ص 342.

127) J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, p. 194.

الأرغفة والبقل واللحم[128]. ووصفوا سكرجته على موائدهم بين الأطعمة، وقد «جعل فيه اللوز المرضوض والفستق المقشور[...] والسمسم المقلو»[129]. وكما أراده أهل بيزنطة على موائدهم بين الأطعمة[130] ازدانت موائد خلفاء بني العبّاس بجامات الزجاج الملآى بالسكّر الطبرزد والملح الجريش[131].

إنّ الملح المقدّس، تلك المادّة التي تظهر من الماء كما تظهر منه كلّ حياة. وهذا المعدن الذي يخرج من أعماق الأرض ليحفظ ما عليها من الفساد ويطهّره ويبقيه، وذاك الغذاء الذي يحمل في جوهره صفات الخلق والتجدّد، هو أوّل ما يوضع في القدور فيعود إلى رحم الأرض ويغيب في الماء ليساهم في طبخ الخيرات تفرغ في الجفان. ويعجّل اختمار الخبز غذاء الإنسان. ويوضع على الموائد في الجامات حتى تراه الأعين وتحتفي بالبذرة الأصليّة تتوبلها الأبازير وتفوّهها العطور فتحتفل بالطبيخ.

يتوبل الطعام بالأبازير ويفوّه بالعطور. ومن القواعد معرفة الجيّد منها والرديء والتحفّظ من العتيق الذي ذهب طعمه وريحه وحرافته[132] وممّا خالطه من رمل أو تراب أو حصى، وما احترق وعفن وندي[133]. وقد ضبطت نصوص التراث مقاييس مختلفة لمعرفة الخالص من الأفاويه والحسن الطيّب. منها الرائحة والطعم واللون والشكل والحداثة والنقاوة

128) الثعالبي. خاصّ الخاصّ. ص 56 ؛ الهمذاني. المقامات (المقامة المجاعيّة). ص 128.

129) التوحيدي. الرسالة البغدادية. ص ص 143 - 144.

130) G. Walter, *La vie quotidienne à Byzance, au siècle des comnènes*, p. 178.

131) ابن عبد ربّه. العقد الفريد. VI. ص 344.

132) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 8.

133) الدمشقيّ. في محاسن التجارة. ص ص 18 - 21.

والثقل أو الخفّة والأرض التي ينبت فيها أو يصنع أو يحمل منها. فأجود الزعفران مثلا ما حدث عهده وحسن لونه وسلم من بياض واستحالة ورمل ودق ونداوة[134] وما كان ممتلنا صحيحا سريع الصبغ غير مفتّت[135]. وأطيب القرفة ما كان قطعا كبارا، والزنجبيل ما كان طريّا رزينا. والخولنجان[136] ما سلم من السواد والبلل والعفونة. والسنبل[137] ما كان أحمر رائحته كرائحة التفّاح. والقرنفل القوّي الحرّيف الطعم الحلو الرائحة[138]، والمسك الأملج إذا سحق قويت رائحته[139]. والمصطكى[140] ما كان كبيرا برّاقا [141] «أبيض صافيا ذكيّ الرائحة عطريا رزينا جافّا»[142].

وممّا كثر استعماله في نصوص الطبيخ الفلفل والدار فلفل[143] والكزبرة اليابسة والكمّون والكرويا والزنجبيل والقرفة والدار صيني[144]

134) م. ن. ص. ن.

135) ابن سينا، القانون في الطبّ، I، ص 499.

136) الخولنجان (Galanga) : «نبات قيل إنّه يعلو نحو الذّراع. وله أصل يشبه أصول السعدى. وفي تلك الأصول تحزيز، ولون داخلها وخارجها أحمر. في طعمها حرارة وطيب رائحة». الغسّاني، حديقة الأزهار، ص 316.

137) السنبل أنظر تعريف الندّ.

138) النويري، نهاية الأرب، XII، ص ص 43 - 44.

139) ابن الاخوة، معالم القربة، ص 172.

140) المصطكى (G. Mastic) : علك الروم، ابن البيطار، الجامع، II، ص 448.

141) كنز الفوائد، ص 5.

142) أبو إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، III، ص ص 230 - 231.

143) الدار فلفل (Poivre) : «هو ثمر الفلفل أوّل طلوعه قبل إنضاجه بمنزلة ما يطلع من ثمر العنب قبل زهره وتخلخله وافتراقه فإذا عظم ونضج صار فلفلا وفي أوّل خروجه قبل إنضاجه هو دار فلفل ونباته بأرض الهند». الغسّاني، حديقة الأزهار، ص 92.

144) الدار صيني (Cinnamome) : «منه الدارصيني على الحقيقة المعروفة بدارصيني الصين ومنه الدارصيني المعروف عند العامّة بالدار صيني على الحقيقة وعند الخاصّة بالدار صيني الصيف ومنه المعروف بقرنفلة القرنفل». اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، III، ص ص 212 - 213.

والقرنفل والخولنجان والأنجدان والزعفران والسنبل والجوزبوّا[145] والكبابة والأنيسون[146] والرازيانج والقاقلّة والكاشم[147] وماء الورد والمسك والعنبر والكافور والمصطكى. ويستعمل مع هذه التوابل والعطور باقات البقول والرياحين من شبت وكزبرة ونعنع وسذّاب[148] وراسن[149] وباذروج[150] وورق أترج وصعتر وكرفس وبقدونس. زيادة على ما يجفّف من بزرها وما يعصر من مائها.

وقد يفسّر شيوع استعمال الأفاويه في الطبيخ انتشار توابل الشرق الأدنى وعطوره في أسواق المدن الإسلاميّة. فقد كان يجلب من الهند

---

145) الجوز بوّا (Noix muscade) : «هو جوز الطيب [...] وهو ثمر في قدر العفص أو أكثر بقليل. مائل إلى الطول. طيّب الرائحة. حارّ الطعم وهو ثمر شجرة الدار صيني». الغسّاني حديقة الأزهار. ص 76. وتستعمل كلمة البسباسة عوض الجوزبّوا. والبسباسة (Muscadier) «قشر ثمرة جوزة الطيب الابس للثمرة الرقيق منه». م. ن. ص 62.

146) الانيسون (Anis) : «بزر الرازيانج الروميّ[...] ويعرف عند العامّة (المغرب) بحبّة الحلاوة». م.ن.ص12.

147) الكاشم (Livèche) : «قيل إنّه بزر الكلخ وقيل إنّه الأنجدان وقيل إنّه الكمّون الرومي». والمشهور أنّه «من جنس الهدبات ومن نوع الجنبة. ومن ذوي الجمم والأصماغ ورقه كورق الرازيانج وخضرته مائلة إلى الصفرة يعلو نحو الذراع من الأرض ويتدوّح كثيرا في نباته وفي أطرافه جمم في لون الذهب عليها بزر خشن في قدر الباقلاّء». م. ن. ص 152.

148) السذّاب (Rue) : «هو نوعان برّي وبستاني فالبريّ هو الفيجن والبستاني يعلو القعدة من الأرض. له أغصان صلبة خضراء عليها ورق يشبه ما صغر من ورق الياسمين وخضرتها مائلة إلى السواد والعنبرة. وله زهر أصفر متين مشرّف يطلع في زمن القيظ». م. ن. ص 262.

149) الراسن (Aunée) : «من نوع الجنبة. قيل إنّ ورقه كورق الخسّ أو ورق اليبروج يخرج من وسطها عسلوج أسفله أغلظ من أعلاه. يعلو نحو الذراع وله أصل غليظ صلب عطر الرائحة [...] في طعمه مرارة مع يسير حرافة يعرف بالقسط الرومي والزنجبيل الشامي. والجناح وكرّاث الروم». م. ن. ص 258.

150) الباذروج (Basilic) هو الحبق القرنفلي. ابن حمدوس الجزائري. كشف الرموز. ص 30.

والصين والسند المسك والعود والكافور والصندل والكبابة والقاقلة والسنبل والقرنفل والدار صيني والدارفلفل والفلفل والبسباسة والجوزبوا والخولنجان..[151]. وبقيت جزيرة العرب على حالها أرضا يجتمع فيها ما تنتج وما تأتي به سفن الهند والصين والسند والحبشة ومصر وفارس[152] فيخرج من عدن وزبيد[153] ومكة وغيرها شتى أنواع الافاوية[154] وكانت الاسكندرية باب المغرب والأندلس إلى الشرق. عن طريقها يجلب إلي الغرب الطيب والتوابل[155].

وكانت مختلف الأقاليم الإسلامية تنتج من الأفاويه ما تستعمله في طبيخها وما تبعث به إلى غيرها من الآفاق. فكان الزعفران كثيرا

151) ابن خرداذبة. المسالك والممالك. ص ص 58 - 69؛ ابن سينا. القانون في الطبّ. I. ص ص 442. 482. 559؛ ابن الفقيه. كتاب البلدان. ص 230؛ الغسّاني. حديقة الأزهار. ص ص 76. 79. 225؛ القزويني. آثار البلاد. ص ص 2 - 3. 6. 16. 23. 32. 43. 44. 46.

152) منذ القديم كانت المواد العطرية تجتمع في أرض سبإ وتمرّ بيثرب وددان والحجر وتيماء ثمّ أيلة على خليج العقبة وتنقل إلى البتراء ومنها إلى غزّة فموانئ فينيقيا. مصطفى كمال عبد العليم. «تجارة الجزيرة العربيّة مع مصر في الموادّ العطريّة في العصرين اليوناني والروماني». دراسات في تاريخ الجزيرة العربية. II ص ص 202 - 209.

153) زبيد: هي بعد صنعاء أكبر مدن اليمن. «بها مجتمع التجار من أرض الحجاز والحبشة ومصر.. تخرج منها ضروب الافاويه الهندية والمتاع الصيني». الحميري. الروض المعطار. ص 284.

154) الادريسي. نزهة المشتاق. I. ص ص 53 - 54؛ المقدّسي. أحسن التقاسيم. ص 91.

155) كمال السّيد أبو مصطفى. تاريخ الأندلس الاقتصادي. ص 347. انظر الدور الذي كانت تؤدّيه مصر في تجارة التوابل والعطور وأهميّة هذه التجارة في:

A. Dietrich. art Afawih, *E.I$_2$,I*, pp. 43; G. Wiet, "Les marchands d épices sous les sultans mamlouks", in *Cahiers d Histoire Egyptienne*, VII, 1985, pp. 18-147.

ببلنسية وطليطلة وبسطة[156] والأربس[157] ومجانة[158] ومراكش وفاس والجفار[159] وتستر[160] وقمّ[161] وأصفهان وخراسان[162]. كما يوجد في سواد العراق[163]. وكان الزنجبيل كثيرا بأرض العرب ويزرع ببلاد الأندلس بمقالة[164]. وكان الخولنجان بقرطبة وجيّان[165] وغرناطة[166]، والكبابة بالشام والعراق[167]. وفي أرضين كثيرة من المشرق والمغرب الاسلاميين ينبت السذّاب والكرفس والنعنع والصعتر والحبق والكزبرة

---

156) بسطة : مدينة بالأندلس [...] من كورجيّان. الحميري. الروض المعطار. ص 113.

157) الأربس ،مدينة بينها وبين قيروان افريقيّة مسيرة ثلاثة أيّام وبينها وبين باجة مرحلتان، م. ن. ص 24.

158) مجانة ،مدينة بافريقية [...] بينها وبين القسنطينة ثلاثة مراحل، م. ن. ص 525.

159) الجفار ،أرض على ضفة الجبل الحاجز بن أرض مصر والصحاري المتّصلة بأرض السودان [...] أكثر زراعة أهلها الزعفران والنيلج والعصفر. وقصب السكر، م. ن. ص 178.

160) تستر : ،مدينة بالأهواز، م. ن. ص 140.

161) قمّ : ،مدينة من كور الجبل من همذان إليها خمس مراحل، م. ن. ص 472.

162) ابن الخطيب. ريحانة الكتّاب. ص 293 ؛ ابن رسته. الأعلاق النفيسة ص 14 ؛ ابن الفقيه. كتاب البلدان. ص ص 232. 244 ؛ الادريسي نزهة المشتاق. I. ص ص 123 - 292 - 293 ؛ الجاحظ. كتاب التبصّر بالتجارة. ص 39 ؛ الغسّاني. حديقة الأزهار. ص 108 ؛ المقّري. نفح الطيب. I. ص ص 144. 171 ؛ اليعقوبي. كتاب البلدان. ص 244.

163) أبو يوسف. كتاب الخراج. ص 160.

164) الغسّاني. حديقة الأزهار. ص 107 ؛ المقّري. نفح الطيب. I. ص 144.

165) جيّان مدينة بالأندلس لها أقاليم كثيرة وقرى عامرة. الحميري. الروض المعطار. ص ص 183- 184.

166) الغسّاني. حديقة الأزهار. ص 316.

167) أبو الخير الاشبيلي. عمدة الطبيب. I. ص 304 ؛ الغسّاني. حديقة الأزهار. ص 154.

والكرويا والكمّون والشونيز والخشخاش والرازيانج والأنيسون والشبت[168].

يتميّز الطبيخ بكثرة التوابل والأفاويه فإنّك تجد اللحم المدقوق يخلط بالسذّاب والكزبر والفلفل والكرويا والكمّون والقرفة والجوزبوّا والزنجبيل[169]. والسمك يمزج بالسنبل والقرنفل والدار صيني والزنجبيل والكرويا والسذّاب[170]. فتتعدّد الأفاويه وتخلط الروائح والطعوم باللحم والسمك المدقوقين. فلا يبقى من طعمهما الطبيعيّ غير شيء طفيف. ولا يعرف نوع اللحم المغيّب أو السمك المحوّل. وقد لا يكتفى بحركة تتبيل وحيدة إذ يتوبل اللحم المدقوق مثلا وتوضع الأفحاء في القدر التي يطبخ فيها ذلك اللحم. ويضرب البيض الذي قد يستعمل في تخمير ذلك الطبيخ

---

168) ابن بصّال. كتاب الفلاحة. الباب 11 ؛ ابن البيطار. الجامع. ص ص 7. 111. 324 ؛ ابن العوّام كتاب الفلاحة. I. ص 26 ؛ ابن وحشيّة. الفلاحة النبطيّة. I. ص ص 513. 636. II. ص ص 774. 785. 795. 812. 815. 855 ؛ أبو الخير الاشبيلي. عمدة الطبيب. I. ص ص 157. 191. 315 - 321 ؛ أبو يوسف. كتاب الخراج. ص 160 ؛ إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. III. ص ص 50 - 51. 59. 66. 192 - 193. 197 ؛ الجاحظ. كتاب التبصّر بالتجارة.ص 39. وانظر : عبد العزيز الدوري. تاريخ العراق الاقتصادي في القرن الرابع. ص 8.

MM. Ahsan, *Social life under the Abbasids*, p. 104; E. Garcia Sanchez "La consommation des épices et des plantes aromatiques en al-Andalous" in *Médiévales*, 33, 1950, pp. 46-48.

169) ابن سيّار. كتاب الطبيخ ص 57.

170) ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. ص 520.

بالأبازير. وزيادة على ذلك قد يوضع في القدر بعد أن تهدأ وتنزل الأفاويه، وقد تذرّ على الطعام عندما يجهز[171].

وقد مال الطبّاخون إلى الخردل[172] فجعلوا بزره وأوراقه في الألبان[173]. ودقّوه وطرحوه في الطعام[174]. وحلّوه بالماء وعجنوه وخلطوه بالخلّ وصفّوه وملّحوه طورا. وجعلوا فيه الزبيب المدقوق والسكّر والعسل أطوارا[175]. وصنعوا منه الصباغ[176]. وصبّوه على رؤوس الجداء والأكارع واللحوم[177]. وائتدموا به على المائدة مع سائر الطعام[178]. والخردل منذ القديم مطلوب لحرافة يستلذّها اللسان ولرائحة

---

171) ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 46 . 47. 49: كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 21 - 27.

172) الخردل (Moutarde): «من نوع البقل [...] قريب الشبه بالفجل على ورقه خشونة وفيها تقطيع وتشريف. جعدة جدًا تنبسط على الأرض لها ساق ذات أغصان كثيرة وزهر أصفر تخلفه مزاود رقاق طوال في داخلها حبّ صغير مدحرج صلب أحمر معروف عند الناس. يسمّى عندهم أصناب، الغسّاني. حديقة الأزهار. ص 313.

173) كنز الفوائد. ص 188.

174) البغدادي. كتاب الطبيخ. ص 67.

175) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 94. كنز الفوائد. ص ص 174. 176. 183.

176) والصباغ (Sauce): توابل وأفاويه تسحق وتخلط بخلّ أو خلّ ومرّي أو عصارة زبيب أو ماء رمّان وخردل مدقوق وقد تضاف فاكهة جافّة مدقوقة وسكّر أو عسل وقد يجعل فيه ثوم يصبّ فيه زيت. يؤكل الصباغ على الأسماك أو الطيور أو اللحوم. ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 73 - 86. كنز الفوائد. ص ص 173. 179. 185. 189.

177) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 113.

178) كنز الفوائد. ص 176.

حـــارة. وكـان المحلول في الخلّ من ألذّ مـا مـال إليـه البـيـزنطيـون والرومان[179].

وكما يكثر تتبيل اللحوم والطيور والأسماك والبقول وتفويهها تتعدّد أبازير الصباغات والصلوصات[180] وعطورها وتتنوّع. فيؤكل نفس السمك بصباغ جديد يكون طورا فيه الصعتر والانجدان والدار صيني والسذّاب والكرويا. ويضاف إلى ذلك الأنيسون أو الكرفس والنعنع والكمّون طورا آخر[181]. وتتعدّد أبازير العجج[182] تعدّدا فلا يكون البيض فيها غير عنصر جامع لها قابل لطعوم التابل بل وقد تدقّ الأبازير دقّا وتخلط وتترك لوقت الحاجة تلقى في العجج[183].

---

179) M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 640 - 642.

180) الصلص (Sauce) هو مثل الصباغ. يصنع من بقول وفواكه وتوابل وأفاويه وزيت وخلّ وقد يجعل فيه عسل أو سكّر. تؤكل به الأسماك والطيور واللحوم وغالبا ما يكون حامضا. كنز الفوائد، ص ص 180 - 183. وانظر تعريف ماكسيم رودنسون في: G.L.E.C.S, IX, 1960 - 1963, p. 107.

181) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 83 - 84.

182) العجّة : طعام يكون البيض فيه عنصرا أساسيّا يفقّص على أغذية أخرى في الطاجن ويضرب. م.ن. الباب التاسع والسبعون. كنز الفوائد الباب السابع.

183) م. ن. ص 79.

ويصنع «أطراف الطيب»[184] يفوّه به الطعام والشراب[185]. وتجهز «أخلاط التابل»[186] تدقّ وتنحلّ لتكون بين يدي الطبّاخ[187]. ويستعمل «أظفار

---

184) أطراف الطيب هي كما وردت في كتاب الوصلة: سنبل وتنبل وورق رند وجوز طيب وبسباسة وهال وكباش وقرنفل وزرورد ولسان عصفور ودار فلفل وزنجبيل وفلفل. II. ص 518.

التنبل والتامول والشاه صيني والتانبول (Bétel, Tamboul - Poivrier Betel) «هو من اليقطين ينبت نبات اللوبيا ويرتقي في الشجرة [...] وطعم ورقه طعم القرنفل وريحه طيّبة والناس يمضغون ورقه». ابن البيطار الجامع. I. ص 182.

الكباش (Dragant, Tragacanthe) مفرده كبش القرنفل ثمرته وهي عامية. أنظر شروح كتاب الوصلة. II. ص 868.

زرّ الورد. الحبقبق (Sphaerauthus odorant) «نبات عشبي تزييني من فصيلة المركبات مهده البلاد الحارّة. ضروبه عديدة جميعها عطرية الزهر والأوراق». م. ن. ص 817.

لسان العصفور (Frêne): «شجرة [...] لها ورق كورق اللوز ولون خشبها وأغصانها مائل إلى الحمرة. ولها ثمر مثلّث الشكل طويل الطرف الواحد عريض الآخر شبيه بلسان العصفور. وطعمه مرّ عفصي. طيب الرائحة». الغسّاني. حديقة الأزهار. ص 160.

185) كنز الفوائد. ص ص 148 - 149.

186) أخلاط التابل تتكوّن من فلفل وكرويا وكزبرة يابسة. كتاب الطبيخ في المغرب والاندلس. ص 112.

187) م. ن. ص. ن.

الطيب[188] في بعض الألوان[189]. وتكثر أبزار الكامخ[190] وأفاويه الفقّاع[191] وتعطّر أشربة الفواكه[192] والألبان[193] ويجعل في النبيذ ورق الرند وزرّ الورد والزعفران والسنبل والمصطكى والمسك والقرنفل والدار صيني والجوز بوّا[194].

وتفوّه الحلويات بالخشخاش والقرنفل والمصطكى والفلفل والزعفران والقرفة والمسك والعنبر والكافور وماء الورد[195]. فالكعك مثلا يصنع بماء

188) اظفار الطيب «قشور كالأغطية على طرف من الصدف قد حشي تقعيرها لحما رخوا تخرج من بحر الهند أواخر آذار فتؤخذ وتنزع وأجودها الأبيض الصغير. الضارب إلى حمرة فالصافي البياض». النويري، نهاية الأرب، XII، ص 120، هامش 3. هذه الاظفار بالافرنجيّة أونجل أروماتيك (ongle aromatic) [...] وهذه الأظفار تطلق على أجزاء قرنية من حيوانات رخوة «شروح الوصلة ص 774. انظر ابن سينا، القانون في الطبّ، ص 387.

«Azfar. altîb was an odoridefous substance (of the nature of the shards of shells) Its Latin équivalent was strombus lenliginotus" M.M. Ahsan, *Social Life Under the Abbasids*, p. 105; Arberry, *A Baghdad cookery Book*, p. 16. cité par M.M. Ahsan, *ibid*.

"Les Blattes de Bysance azfâr al-Tîb, sont les opercules de Gastéropodes Muresc inflatus, strombus lengtiginosus, pleumotama babylonioe. Frais, ils possédent une odeur de nard" F. Aubaile - Sallenave "Epices, parfums et aromates dans l'alimentation arabe médiévale" in : *La alimentación en las culturas islamicas*, p. 229

189) انظر مثلا البغدادي، كتاب الطبيخ، ص ص 65 - 66.

190) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 98 - 99. سيأتي تعريف الكامخ في القسم المتعلّق به.

191) م. ن، ص ص 298 - 301؛ ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص ص 505 - 506.

192) سنذكر صناعة الفقّاع في وصف الأشربة.

193) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 314 - 317.

194) م. ن، ص 306.

195) م. ن، ص ص 303، 309، 310.

الورد والزنجبيل والسنبل والقرفة والقرنفل والفلفل والكافور[196]. ولا تخلط التوابل والعطور بالفواكه والدقيق فحسب بل يسكب على الحلويات العديدة الجلاّب[197] وتغمس في ماء الورد[198]. ويذرّ الخشخاش على الخبيص[199]. ويجعل الفلفل والزنجبيل والقرفة والسمسم على المشاش[200]، وينثر الأنيسون والسمسم على وجه الأخباز[201]، وقد تفوّه هذه بالمصطكى والكافور[202].

وليس تتبيل الطعام وتعطيره بالعادة الجديدة. فقد كان طبيخ العراق القديم مفوّها تفويها. ويكفي تصفّح كتاب الفلاحة النبطيّة التي تداخلت في طبيخه عناصر فارسيّة وهنديّة ويونانيّة ونبطيّة حتى نلاحظ استقرار تطييب البقول بالأبازير والصباغات[203] واستعمال الزعفران في الحلوى والطبيخ[204] على الطعام وتطييبه بالكرفس والشبت والقرنفل والصعتر[205].

---

196) انظر مثلا ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 66. 69. 70 ؛ ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 265 ؛ البغدادي. كتاب الطبيخ. ص ص 80 - 82 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 208 - 212 ؛ كنز الفوائد. ص ص 103 - 127.

197) ابن رزين. فضالة الخوان. ص 63. انظر تفويه لقيمات القاضي في كنز الفوائد. ص110.

198) البغدادي. كتاب الطبيخ. ص ص 80 - 82. والجلاّب فارسي معرّب أصله جل آب وهو ماء الورد. ابن منظور. لسان العرب مادّة جلب. وهو في كتب الطبيخ «مزيج محلّى أو شراب يصنع منه مستحضرات مختلفة يحتفظ بها على هيئة عجائن لحين الحاجة. وهو أصلا السكّر إذا عقد بوزنه أو أكثر ماء ورد». شروح الوصلة. ص 796.

199) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 248. 254.

200) المشاش : طعام من سميد يعجن ويمدّ رقاقا مدوّرة. تقطع كلّ واحدة على ثلاث وتجمع وتشقّ بالسكّين وتطبخ في زيت كثير وتسقى بالعسل. ابن رزين. فضالة الخوان. ص 79

201) م. ن. ص 38.

202) ابن الأخوة. معالم القربة. ص ص 130 - 131.

203) ابن بسّام. نهاية الرتبة. ص 331.

204) ابن وحشية. الفلاحة النبطيّة. I. ص ص 587. 589. 592. 610. 619.

205) م. ن. I. ص 636.

وكان الجمع بين التوابل العديدة من عادات سكان الهند الذين كانوا يصنعون الكاري (Curry) بأكثر من عشرين تابلا وفوها [206]. وليس الفرق بعيدا بين تتبيلهم لقدورهم بالملح والفلفل والكرويا والقرنفل والهال[207] وبين تعطيرهم لشرابهم بالكافور والتوابل. وذرّهم الفلفل على طبيخهم وحلواهم[208]. وما وصفه مؤلّفو كتب الطبيخ في المشرق والمغرب. ولا جدال في أنّ تتبيل الفرس للطعام والشراب وتعطيرهم لهما أثّرا في الطبيخ الإسلامي. ويكفي الاطّلاع على الألوان الفارسيّة التي ذكرها ابن سيّار والأخبار المرويّة عن ملوك فارس حتّى ندرك هذا الأثر الذي يظهر خاصّة في استعمال ماء الورد والزعفران والمسك استعمالا مكثّفا [209].

وكان سكّان الشام في القديم يكثرون من الكمّون والكرويا والقرنفل والقرفة والفلفل والزنجبيل والنعنع والشبت والبقدونس والحبق والكزبرة والأنيسون والرند والصعتر[210]. وكانوا يعطّرون حلواهم بالنرد[211]

---

206) م. ن. II. ص ص 774. 785. 786. 813. 815. 855.

207) منها الزنجبيل والفلفل والكركم والقرفة والكزبرة والقاقلة والقرنفل والأنيسون والرند والخردل والخشخاش والزعفران والسمسم : J. O. Swahn, *Les épices*, p. 140.

208) J. Boyer, *La vie quotidienne dans l'Inde Ancienne*, p. 252.

209) ابن سيار. كتاب الطبيخ. ص ص 216. 219 . 222. Abou' al kasim Firdawsi, *Le livre des rois*, I, p. 62.

لم نجد في خبر إبليس الطبّاخ في ترجمة الشهنامة باللّغة العربية ما وجدناه في الترجمة الفرنسية من وصف مفصّل للطبيخ الذي جاء من بين ألوانه ظهر عجل بالزعفران وماء الورد والمسك. لذلك اعتمدنا هذه الترجمة من حين لآخر.

210) D. Rops, *La vie quotidienne en Palestine au temps de Jésus*, p. 248; G. Walter, *La vie quotidienne à Byzance*, pp. 180-181

211) م. ن. ص 178.

وماء الورد[212]، ويطيّبون كعكهم بالنعنع والكمّون والقرفة[213]. وقد ترك الرومان في حوض البحر المتوسّط عادات تعديد التوابل والأفاويه في الطعام الواحد واستعمال الكمّون والكرويا والكزبرة والشبت والنعنع والسذّاب[214] وتكفي المقارنة بين صباغات الطيور والسمك في كتب الطبيخ الإسلامية وفنّ أبيسيوس[215] حتّى يدرك المرء مدى التماثل بين طرق تطييبها.

وإذا نظرنا إلى مدوّنة الطبيخ وجدنا تواتر استعمال الفلفل والكزبرة اليابسة والدار صيني أو القرفة والزعفران وماء الورد فالكمّون والزنجبيل والسنبل والقرنفل والنعنع[216].

ولمّا كان الفلفل يزيد في طيب الطعام[217] فإنّه قد يوضع فيه أوّل ما يطبخ فيضاف إليه ويـذرّ عليه عندما يجهز. ولا يكتفي الطباخ بالفلفل

---

212) D. Rops, *La vie quotidienne en Palestine au temps de Jésus*, p. 245.

213) J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, pp. 203-211.

214) م. ن. ص 244.

215) Apicius, *l'art culinaire*, Livres VI et VII.

216) بينت مانويلا مارين أنّ أكثر الافاويه والعطور استعمالا في الطبيخ المشرقي ماء الورد والكافور والزعفران والهال والقرنفل. انظر:

M. Marin, "The perfumed kitchen: Arab, ccok books from the Islamic East" in *Les Orientales*, XI, 1998, pp. 158-166.

وذكرت ف. أوبيل سالناف أنّ أكثر التوابل استعمالا في كتاب البغدادي القرفة والكزبرة والكمون والفلفل والزنجبيل وأكثر الأفاويه تواترا المصطكى وماء الورد والزعفران

انظر: F. Aubaile Sallenave, "Epices, parfums et condiments dans l'alimentation arabe medievale" in *La alimentación en las culturas islámicas*, pp.226-229.

وكانت أكثر التوابل والأفاويه استعمالا في النصوص الأندلسية الفلفل والكزبرة والقرفة والزعفران والسنبل والزنجبيل. انظر:

E. Garcia Sanchez "la consommation des épices et des plantes aromatiques en al-Andalus" in *Médiévales*, 33, 1997, pp. 41-53

217) كنز الفوائد. ص 7.

في اللون الواحد بل يجعل فيه الدار فلفل[218]. فيماثل الذوق ذوق أهل الصين والهند الذين كانوا يميلون إلى الطعام الحرّيف[219]. ويقترب من ذوق البيزنطيين الذين أكثروا من الفلفل في قدورهم[220] ومن الرومان الذين تهافتوا على طعم لاذع مسخّن يرمز إلى القوّة الذكوريّة[221] فبقي حبّهم للفلفل في ثقافات المتوسّط يذرّه أهل المغرب والأندلس على شتّى الألوان ويضعونه في جلّ القدور[222].

أمّا الكزبرة فقد تبلّت أقدم قدور الشرق في بلاد الرافدين[223] وأطعمة بلاد الشام واليونان وروما ومصر[224]. وهي رمز لكلّ نبتة ريحانها عبق وخضرتها منعشة وبزرها وفير تخرج منه رائحة قويّة شذيّة. وتتبيل نفس القدر بالكزبرة يابسة وخضراء وتعطيرها بمانها دليل على الرغبة في أن تختلط طعومها وروائحها المختلفة. والحرص على أن تبرّد حرارة الأبازير وترطّب يبسها.

ولا يستغرب أن يميل الناس إلى الزعفران في طعامهم وشرابهم، ويضعوه في كلّ الألوان حلوها ومالحها وحامضها وباردها

218) انظر مثلا : ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 70.

219) J. Royer, La vie quotidienne dans l'Inde ancienne; p. 252. J. Grenet, *La vie quotidienne en Chine à la veille de l'invasion mongole*, p. 145.

220) G. Walter, *La vie quotidienne à Byzance au siècle de commènes*, p. 80.

221) M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 599-601.

222) E. Garcia Sanchez, "La consommation des épices et des plantes aromatiques en al-Andalus" in *Médiévales*, 33, 1995, p. 50.

223) J. Bottéro, "La plus vieille cuisine du monde" *in Initiation l'Orient Ancien*, pp. 90-93

224) Ch. Joret, *Les plantes dans l'Antiquité et au Moyen-Âge*, p. 182; R. Keenan, *La cuisine de la Bible*, p. 15, D Rops, *La vie quotidienne en Palestine au temps de Jésus*, p. 248; M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 648; G. Walter, *La vie quotidienne à Byzance*, p. 178.

وحارّها. ويجعلوه في القدر أوّلا فيستحكم طعمه[225]. فقد فتن هذا الفوه شعوبا عدّة. إنّه حشيشة الجنّة[226] وهو ذاك العطر الذي يخلط بالمسك والعنبر والكافور والصندل فيشذّي رائحة الماء ويطيّب الجسد والثوب فيبعث في النفس اللّذة وفي القلب الفرحة ويدغدغ الشهوة[227].

أمّا القرفة فقد كانت «رئيسة التوابل في مصر»[228]. وفوها من أفاويه كنعان[229]. وفوح أهل الهند والصين. وطيبا تهافت عليه ملوك سوريا وسكّان اليونان وأثرياء روما[230]. ولقد فتنت القرفة المتخيّل. فلم تعد لحاء شجر بالهند بل فوها رفيعا ظهر في سبإ أو حضرموت أو قتبان أو معين. وجناه أهل جزيرة العرب في خشوع وتعبّد. إذ تصل هذه النبتة الشعرانيّة بين السماء والأرض فلا تكون إلاّ في أرض الشمس حيث يعبق شذى العطور ويفوح ريحها العذب العجيب[231].

تُفَحّى القدر بالفلفل والكرويا والكمّون والكزبرة اليابسة والسذاب. فتتوبل بالمال الهنيء يطيّب العيش[232]. ويفوّه الغذاء بالعنبر والمسك

---

225) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص 80.

226) السيوطي. المقامات. ص77.

227) انظر ما جاء في الزعفران العطري في: F. Aubaile-Sallenave, "Safran de joie, safran interdit" in *La cienca en La España medieval*, pp. 44-45, 49-50.

228) M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 591.

229) R. Keenan, *La cuisine de la Bible*, p. 15

230) M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 591.

231) Hérodote, *Histoire*, III. pp. 109-111.

انظر تحليل M. Detienne لما حدّث به هيرودوت ولمنزلة التوابل في الطبيخ اليوناني والمتخيّل الانسانيّ في: *Les Jardins d'Adonis*, pp. 23-37.

232) ابن سيرين. تفسير الاحلام. ص ص 452 . 460.

والجوزبوّا والكافور والزعفران وماء الورد، فيتوفّر المال وتكون الصحّة والهناء والحسن والبهاء والسؤدد والسرور[233].

ولع الطباخون بالأبازير والعطور فمالوا إلى النعنع الشذيّ الذي «كان إبراهيم إذا وجد منه شيئا قد نبت بأرض الشام وفي بعض استطراقه [كذلك] بلاد الروم يجمع منه شيئا كثيرا فإذا صار إلى أرض كنعان فرّقه على الناس يبتغي منافعهم»[234]. ورغبوا في القرنفل الذي كان لا يدخل ظريف مجلس ملوك الصين دون أن يمضغ منه بعضا يطيّب به فمه[235]. زرعه أهل بابل طلبا لريحه ولذاذة طعمه، وقد جلب بزره لهم «أدمي [...] من بلاد الهند»[236] كما أخرج الراز يانج «من إقليم الشمس وجلبه إلى إقليم بابل [...] فسمّوه بأحد أسماء المشتري»[237]. واعتقدوا أنّه يطيّب جسد من يغتدى به، بعد الموت[238].

وطلب المسلمون الباذروج في أوّل الطعام وآخره. فقد كان عليّ بن أبي طالب يحبّه وخال الرسول، حين نظر إليه، أنّ منبته الجنّة. يزيّن به أهلها موائدهم فأحبّ هذه البقلة وأكلها فكانت بقلته وبقلة الأنبياء قبله. من أكلها «أمر الله الملائكة يكتبون له الحسنات»[239]. وليس غريبا أن

233) م. ن، ص 206.
234) ابن وحشيّة، الفلاحة النبطيّة، II، ص 274.
J. O Swahn, *Les épices*, p. 146. (235
236) ابن وحشية، الفلاحة النبطيّة، II، ص 812.
237) م. ن، II، ص 850.
238) م. ن، II، ص. ن.
239) الطبرسي، مستدرك الوسائل، XVI، ص 418؛ العاملي، وسائل الشيعة، XXV، ص 186 - 188.

يتصوّر بعض المسلمين البادروج من ريحان الجنّة وهي تلك البقلة السحريّة التي قدّسها سكان الهند[240].

ومال الطبّاخون إلى ذرّ الخشخاش على الأخبصة وجعلوه في الحلاوات[241]. فطبخوا حبّا من الحبوب التي هبط بها آدم من الجنّة[242]. واقتدوا بديميتير (Déméter) تذرّه وهي تنتظر عودة برسفون (Perséphone) وظهور النور والحبّ على الأرض. وحاكوا عابدي عشتروت وإيزيس يقدّمونه قربانا للأرض. وطلب الناس ما في الخشخاش من أفيون يخدّر الحسّ ويأتي بالنشوة ورأوا في أسوده المساء وفي أبيضه الصباح فعبّروا بذرّه في الطعام عن ظهور النور والأمل والتجدّد[243]. وطلبوا مربّى الورد في حوامضهم وأرادوه حشوا لدجاجهم ودهنا[244]. وفتنوا بماء هذا النور فتهافتوا على تصعيده[245]. وتسابقوا إلى جلبه من فارس حيث كان

---

240) N. Balbir de Tugny, "Mets et fêtes hindoues dans le nord de l'Inde" in *Asie*, *Savouer, Goûter*, p. 32.

241) ابن سيّار. كتاب الطبيخ ؛ ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. ص ص 654 - 660 ؛ كنز الفوائد. ص ص 105. 110. 120.

242) النويري. نهاية الأرب. XI. ص 4.

243) انظر رمز الخشخاش في : J. Chevalier et A. Geerbrant, *Dictionaire des symboles*, p. 735; N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 282.

244) كنز الفوائد. ص ص 14 - 15 - 28. 50 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص 37.

245) انظر تصعيد ماء الورد في كنز الفوائد. ص ص 242 - 246. وقد كان ماء الورد يصنع بمصر والعراق والشام والأندلس انظر : ابن فضل الله العمري. مسالك الأبصار (مصر. الشام...) ص 26 ؛ السيّد طه السيّد أبو سدرة. الحرف والصناعات في مصر الاسلاميّة. ص 337 ؛ عبد العزيز الدوري. تاريخ العراق الاقتصادي. ص 112 ؛ E. Garcia Sanchez, "Les techniques de distillation de l'eau de rose à al Andalus" in *Res Orientales*, VXI 198, pp. 125-140

أجوده[246]، وأحبّوا شرابه وخصّوا به نساءهم[247]، واستلذّوه في قدورهم يرشّونها به قبل أن يهدأ حمو نارها، وطلوا به دجاجهم وأسماكهم[248]، وجعلوه في شتّى ألوان طبيخهم الحامض والمالح والحلو والحارّ والبارد، ورغبوا فيه على الأطباق مع الطعام[249]، فرغبوا في زهر شذا عطره في حدائق فارس والعراق والشام ومصر، وعبق ريحه في جنان روما وأثينا وقرطاج وقرطبة[250]، وطلبوا ماء أفروديت (Aphrodite) الساحر الذي يفتن الألباب[251]، وعطرا فاح من زهرة سكبت فينوس (Vénus) رحيقها عليها[252] وريحانا يدغدغ الحسّ ويثير الخيال ويحرّك الشهوة ويبعث اللذة والسرور، ولم تكفهم قوّة ريحه وانتشارها فقوّوه بالمسك[253] يفوح منه شذى أعنف؛ طلب الناس المسك في شرابهم وحلاواتهم[254] فسألوا عطرا من عطور الملوك[255] وأحبّ

246) الجاحظ، كتاب التبصّر بالتجارة، ص 40؛ عبد العزيز الدوري، تاريخ العراق الاقتصادي، ص 112.

247) كان شراب الورد في العهد الأموي أحبّ الأشربة وكان شراب النساء خاصة. فيليب حتّي، ادوارد جرجي، جبرائيل جبّور، تاريخ العرب، I، ص 293.

248) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 60 - 61، 202.

249) القاضي التنوخي، الفرج بعد الشدّة، IV، ص 467.

250) N. Fick, "L'odeur des roses dans la Rome impériale" in *Saveurs, senteurs: Le goût de la Mediterranée* p. 112; Ch. Joret, *Les plantes dans l'Antiquité et au Moyen-Âge*, pp. 385-399.

251) A. Morau, "Le fabuleux, le divin, le parfum: Aphrodite maîtresse des odeurs" in *Saveurs,senteurs: Le goût de la Mediterannée* pp. 50-51.

252) N. Fick, "L odeur des roses dans la Rome imperiale", *ibid*, p. 111.

253) الورد يقوى بالمسك، الأبشيهي، المستطرف، ص 277.

254) كان خلفاء بني العباس يميلون إلى المسك في الأشربة والأطعمة. الصابي، رسوم دار الخلافة، ص 27. وكان المقتدر بالله [295 هـ - 320 هـ] يطلق في كلّ شهر في جملة نفقات المطبخ لثمن المسك نحو ثلثمائة دينار، م. ن. ص 28.

255) Abou' al Kasim Firdousi, *Le livre des rois*, I, p. 455.

الروائح إلى الرسول[256]، ورنـوا إلى طيب تخـيّلوه في الجنّة كـثبـانا [257] ومراعي[258] رعت شجرها دابّة شبيهة بالغزال ،صيّر الله المسك في صرّتها، [259] وتاقوا إلى رحيق به يكون مختوما [260]. أحبّ الناس المسك والعنبر والكافور والزنجبيل فأحبّوا طيب الحجاز والعطور التي بعثتها بلقيس إلى سليمان[261]. نشدوا عنبرا إلهيّا يربط الذات بالكون وجوهرا سماويّا يسطع كالشمس[262] وكأسا مزاجها كافور وأخرى مزاجها زنجبيل[263]. ولذّة تحدث باجتماع الشرابين أو بشراب فيه برد يعقبه آخر فيه حرارة [264].

ولم يكتف الطبّاخون بالأفاويه والعطور تشذّي الطبيخ بل عطّروا الأواني والأوعية بالعنبر والمسك وماء الورد والمصطكى والندّ وبخّروها وختموها بالمسك والورد. وبخّروا الزيتون والدجاج وأجواف الحيوان

256) ابن قيّم الجوزيّة. الطبّ النبوي. ص 296.

257) م. ن. ص 255.

258) الأبشيهي. المستطرف. ص 277.

259) الثعلبي. عرائس المجالس. ص 37.

260) انظر ما جاء في تخيّل طعم يجده أهل الجنّة عاقبة شرب رحيق مختوم بالمسك في: ابن قيّم الجوزيّة. حادي الأرواح إلى بلاد الأفراح. ص 140.

261) الثعلبي. عرائس المجالس. ص 317.

262) انظر ما جاء في رمز العنبر في: J. Chevalier et A. Geerbrant, *Dictionaire des symboles*, p.29

263) الانسان 76 / 5. 17.

264) ابن قيّم الجوزيّة. حادي الأرواح. ص 137.

والحلاوات[265]، فطلبوا عبير الروح يتصاعد إلى السماء وينحبس في الوعاء ويتخلّل الغذاء. يطرد البخور الأرواح الشريرة ويبعد العين تصيب الطعام والشراب، تعطّرهما رائحة المقدّس فينتقل إلى آكل الطعام وشارب الشراب الخلود[266].

تطيّب القدور بالبقول التي تزرع في العراق والشام ومصر وافريقية والمغرب فيستعمل الحمّص والجلبان واللوبيا والعدس والباقلاء والبصل والثوم والكرّاث والجزر واللفت والقلقاس[267] والبسباس والهليون[268] والخرشف والباذنجان واليقطين والكرنب والخسّ والبقلة اليمانية[269]

265) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 63؛ ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 308؛ ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، ص ص 549، 560؛ البغدادي، كتاب الطبيخ، ص 69؛ الثعالبي، خاصّ الخاصّ، ص ص 56 - 57؛ كنز الفوائد، ص ص 104 - 104.

266) انظر ما جاء في رمز البخور في: *Encyclopedie des symboles*, p. 267.

267) القلقاس والقلقاص (colocase)، من جنس الكفوف، له ورق عظيم يشبه الترس، في طول كلّ ورقة منها نحو ثلاثة أشبار وفي عرضها شبران يانعة شديدة الخضرة إلى السواد، ولها أذرع طوال رخوة كثيرة تخرج من أصل واحد ولا ساق لها ولازهر، وله أصل يشبه اللفت الكبير. الغسّاني، حديقة الأزهار، ص 233.

268) الهليون (Asperge)، من أنواع الهدبات وله أنواع كثيرة: بستاني وبرّي وصخري وريفيّ فالبستاني لا شوك له، شبيه بنبات الشبّ، وما عداه من الأنواع لا ورق له وإنّما شوك كلّه وله عساليج تؤكل، (يعرف عند العامّة في الغرب الإسلامي بالسكّوم). م. ن. ص 96.

269) البقلة اليمانية: (Blette épinard fraise)، من جنس البقول ومن أنواع القطف مائية لا طعم لها، لها ورق كورق الريحان تفترش على الأرض، م. ن. ص 44.

والرجلة[270] والملوخيّة والاسفاناخ والسلق[271]. تطبخ اللحوم والطيور بهذه البقول وتصنع أمراق الثريد بالباذنجان والسلق واللفت والاسفاناخ والكرنب والقرع[272] والفول، والكسكسو بالجزر والقرع والباذنجان[273]. ويكثر هذا البقل في ألوان شتّى[274]، وقد دخلت عادة طبخه من الهند وفارس[275] وانتشر في حوض البحر الابيض المتوسط انتشارا حتّى تهافت عليه أهل

---

270) الرجلة : هي البقلة الحمقاء (Pourprier) ،من جنس البقول [...] نبات أسود معروف ولونه فرفيريّ بين الحمرة والسواد ولون زهره أصفر، م.ن . ص 45.

271) انظر طبيخ هذه البقول في : ابن رزين فضالة الخوان 106 - 109، 111، 115، 119 - 121، 184 ؛ ابن سيّار. كتاب الطبيخ. 115، 118، 149، 159، 162، 170 - 168، 239 ؛ ابن العديم الوصلة إلى الحبيب. II. ص ص 534، 542، 550، 560، 563، 564، 569، 570، 580، 585، 589، 635 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 112، 113، 120، 121، 141، 144، 148، 157، 159، 160، 164، 167، 189، 220، 223 ؛ كنز الفوائد. ص ص 7، 8، 21، 31، 42، 45، 57، 63 ؛ وانظر زراعتها وبيعها في: يحيى بن عمر. أحكام السوق. ص ص 36، 128، 129 ؛ ابن فضل الله العمري، مسالك الأبصار (وصف مصر والشام...) ص ص 17، 25 ؛ (وصف افريقية والمغرب والأندلس)، ص 5 ؛ ابن العوّام كتاب الفلاحة. I. ص ص 23، 26، 30 ؛ ابن وحشية الفلاحة النبطية. II. ص ص 761 - 914 ؛ أبو الخير الاشبيلي. كتاب الفلاحة. ص ص 136- 139، 165، 166، 169 ؛ البكري. المسالك والممالك. II. ص ص 681، 689، 719 ؛ القلقشندي، صبح الأعشى. III. ص 343- 344. IV. ص 90 ؛ المالكي. رياض النفوس. II. ص ص 34، 101، 477.

R. Arié, «La vie économique de l'Espagne musulmane», in *wirtschafts geschichte Des vorderen orients in islamichery zeit*, Teil 1, p. 243, 245; Gaudefroy Demombynes, *La Syrie a l'époque des mamelouks*, p. 24; Ch. Joret, *Les plantes dans l'Antiquité et au Moyen Âge*, pp. 56-74; N. Elisseeff, *Nûr Ad-Dîn*, p. 885-886

272) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 185، 189، 167، 213 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 120، 121، 141، 144، 148، 159، 220 ؛ كنز الفوائد. ص ص 31، 42، 45، 57.

273) ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 40، 42، 44، 56 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 112، 113، 183.

274) ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 227 - 235.

275) M. Georges Gibault, *Histoire des légumes*, p. 329.

الاندلس في طبيخهم تهافتا [276]. وتصنع من القرع والجزر الحلاوات[277] ومن البقول ما يدخل القدر مع سائر الأغذية. ومنها ما يسلق مفردا حتّى تذهب رداءة رائحته كالكرنب أو مرارة طعمه كالباذنجان[278]. وأقبل الطبّاخون على الكمأة يحشّون بها الخرفان والجداء ويطبخونها في القدور مع اللحوم والطيور ويقلونها مع قطع اللحم الصغار. ويجعلونها في العجج[279]. ويفوق الحمّص كلّ أنواع الحبوب استعمالا. ويوضع في الطبيخ كاملا ومقشورا ومرضوضا ومدقوقا[280] فهو ذلك الغذاء الوفير الذي تدّخره المجتمعات الشرقيّة والمتوسّطيّة كما تدّخر اللوبيا والباقلاّء والعدس. تنتشلها أخبازها وأحساؤها وصلائقها من الموت في حال الجدب. اختزل الحمّص رمز هذه الحبوب التي زرعها الإنسان عندما زرع القمح والشعير. فكان حضوره المتواتر في الطبيخ تعبيرا عن النبات والزراعة ورمزا إلى الحياة المستمرّة. تدلّ حبّاته التي يجفّ بعضها في النبتة ويجمع[281] على موت الطبيعة الحامل للغذاء. وعندما تدفن في باطن الأرض يرجى بروز نبته وظهور الخصب والتجدّد[282].

وأكثر البقول التي تستعمل في الطبيخ البصل والثوم والكرّاث. وجاءت فيها أحاديث ووردت أخبار فقد روي نهي الرسول عن أكل

---

276) L. Bolens, *La cuisine andalouse*, p. 137.

277) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 252، 253 ؛ البغدادي، كتاب الطبيخ، ص 74. كنز الفوائد، ص ص 108، 113، 118، 119.

278) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 42 - 44.

279) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 191، 197، 214، 229.

280) انظر طبيخ الثرائد والكسكسو والأمراق من اللحم والطير في مدوّنة الطبيخ.

281) ابن وحشية، الفلاحة النبطيّة، I، ص 507.

282) «Les pois chiches [...] sont les graines symboliques de la vie qui continue au-dela de ma mort». P. Camporesi, *La terre et la lune*, p. 21.

الكرّاث وعلّل هذا النهي بأنّ الملائكة تتأذّى من هذه الشجرة وكذلك الإنسان[283]، كما روي نهيه عن أكل البصل، بل عن النيء منه[284]، وعن أكل الثوم إلاّ مطبوخا[285]، وذكرت كراهة أن يقترب آكل الكرّاث والثوم والبصل من المسجد[286]. وروي عن عمر «يا أيّها الناس إنّكم تأكلون شجرتين لا أراهما إلاّ خبيثين، هذا الثوم وهذا البصل، ولقد كنت أرى الرجل على عهد رسول الله صلّى الله عليه وسلّم، يوجد ريحه منه فيؤخذ بيده حتّى يخرج به إلى البقيع، فمن كان آكلهما لا بدّ فليمتهما طبخا»[287]. «وروى أبو داود عن عائشة أنّها سئلت عن البصل فقالت إنّ آخر طعام أكله رسول الله صلى الله عليه وسلّم كان فيه بصل»[288]. فما يلفت الانتباه هو اقتران البصل والثوم والكراث بالخبث والأذى. ولم نجد في حياة العرب قبل الإسلام ما يفيد بسبب استخباث رائحة هذه البقول والنهي عن دخول آكليها الفضاء المقدّس. ولكن وجدنا شعوبا شرقيّة ومتوسّطيّة تقدّس البصل وتؤلّه الثوم[289]. وأخرى تحرّم أكلهما في

---

283) وجد الرسول ريح الكرّاث في نفر فقال «ألم أكن نهيتكم عن أكل هذه الشجرة إنّ الملائكة تتأذّى ممّا يتأذّى منه الإنسان». ابن ماجة. السنن. كتاب الأطعمة. باب أكل الثوم والبصل والكرّاث.

284) م. ن.

285) الترمذي. الجامع الكبير. الأطعمة. باب ما جاء في الرخصة في الثوم مطبوخا.

286) م. ن. باب ما جاء في كراهة أكل الثوم والبصل.

287) ابن ماجة. السنن. كتاب الأطعمة. باب أكل الثوم والبصل والكرّاث. جاء في بعض المصادر الشيعيّة أنّه لا يكره أكل الثوم والبصل والكراث نينا ولا مطبوخا بل يكره دخول من في فيه رائحة هذه البقول المسجد لأنّ الملائكة تتأذّى منها. الطبرسي. مستدرك الوسائل. XVI. ص 432.

288) ابن مفلح الحنبلي. كتاب الآداب الشرعية. III. ص 12.

289) كان المصريون القدامى يقدّسون البصل ويؤلّهون الثوم.

انظر: Ch. Joret, *Les plantes dans l'Antiquité et au Moyen Âge*, p 178.

افضية [290]، أو تحرّم استعمالهما في الأطعمة القربانيّة [291]. أو تروي في الثوم أخبارا عجيبة. «ففيه للكسدانيين كلام كثير وأقاصيص قد شاركهم في بعضها اليونانيون». من ذلك «أنّ أصل الثوم إنّما كان [...] أنّ حيّة أخرجت منه رأسا واحدا على شاطئ الفرات [...] وأنّ بعض الناس رأى تلك الحيّة حاملة لذلك الرأس الثوم ساعية به. فلمّا بصر به عجب وأخذ حجرا فرمى به الحيّة فوقع الحجر عن عنقها. فألقت الرأس وسعت هاربة» [292]. فالثوم ذو رمز متناقض الدلالة جاءت به الحيّة فأتت بما يرمز إلى الحياة ويفيد البدن ويطيل العمر. فقد كان العراقيون يعتبرون أنّ مدمن الثوم. يستوفي «من العمر مائة سنة شمسيّة» [293]. ولكنّ قوّته السحريّة تنفّر الحيّة الشيطانيّة. فهو في مصر القديمة الآلهة المضادّة للثعابين [294]. وهو في ثقافات كثيرة يقي من العين ويطرد الشرّ [295]. وله تدبير أطنب السحرة في وصفه [296]. وقد جاء أنّ العراقيين «سلكوا في إفلاحه مسلك البصل» [297]. والناظر في زراعة البصل يلاحظ أنّها تكون في فترة زيادة القمر وتقترن بطقس تطهيريّ [298]. وأنّه «ينبغي ألاّ يجعل بزره [أي البصل] على الأرض ولا بذر الثوم ولا الكرّاث. بل تجعل

---

290) كان يحرّم أكل الثوم والبصل داخل المدينة في الهند ومن رغب فيهما يأكلهما في الخارج.
J. Boyer; *La vie quotidienne dans l'Inde ancienne*, p. 252.

291) N. Balbir de Tugny, "Mets et fêtes hindoues dans le Nord de l'Inde" in *Asie, Savouer, Goûter*, p. 32.

292) ابن وحشيّة. الفلاحة النبطيّة. I. ص ص 577 - 578.

293) م. ن. ص 578.

294) J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 16.

295) م. ن. ص. ن.

296) ابن وحشيّة. الفلاحة النبطيّة. I. ص 581.

297) م. ن. ص. 578.

298) م. ن. ص. 565.

هذه في الأواني وتعلّق تعليقـا على الحيطان مخلوطة بالملح، حتّى لا تدنّس[299].

ولا نعتقد أنّ أذى البقول ذوات الروائح مرتبط بالخرافة اللاذعة التي يلتذّ بها الناس عند أكل البصل والثوم والكرّاث[300]، ولا بالرائحة الكريهة التي تزول بأشياء تمضغ وبالطبخ[301]، بل بمنزلة هذه البقول في المتخيّل : إنّ رائحتها القويّة وشكلها البصليّ (forme bulbeuse) وطبقاتها المتراكمة مظاهر حيّرت الإنسان الذي اعتبر بنيتها شبيهة ببنية الأنا (Ego)[302]، ورآها تدلّ على الأشياء الخفيّة[303]، وربطها بالمرّيخ الذي «له الخردل والكرّاث والبصل والثوم والسذّاب والجرجير...»[304]، فقرنها بكوكب هالك حارّ جافّ له صلة بالكوارث التي لا تنتظر. ورغم أنّ هذا الكوكب يرمز إلى الموت ويعتبر نقيض الزهرة فهو يتّحد بها زوجا ويكون حارسا للحقول[305].

لم ينفّر الرمز السلبي للبقول ذوات الروائح آكليها، وقرّبها رمزها الإيجابي إلى النفس فرغّبها فيها. كانت هذه البقول وفيرة في الشرق القديم وحوض المتوسّط. ألفها الرومان في طبيخهم، وحمدها اليونان ونوّهوا بخصالها[306]. وطيّب بها أهل بلاد الرافدين قدورهم. فكانت فيها

299) م. ن. ص. 567.

300) م. ن. ص. 566.

301) م. ن. ص. 581.

302) J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p.694.

303) ابن سيرين. تفسير الأحلام. ص 455.

304) التيفاشي. سرور النفيس. ص 180.

305) انظر ما جاء في المريخ في *Encyclopédie des symboles*, p. 397.

306) J. Andre, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, p. 201

عنصرا لازما [307]. وتهافت عليها المصريون حتّى أنّهم قدّموها قرابين وجعلوها لموتاهم في القبور غذاء [308]. ولم يمنع ماروي عن الرسول من طبخها والميل إلى تطييب القدور بها، بل استحبّ بعض الأئمّة أن يأكل من دخل بلادا من بصلها [309] وجعل «فضل الكرّاث على سائر البقول كفضل الخبز على سائر الأشياء» [310]. ولكنّ الكرّاث «لا يؤكل نيئا بل مسلوقا بالماء والملح» [311]، وإصلاحه «حتّى يؤمن ضرره أن يطبخ ثلاث مرّات بماء بعد ماء مع الملح. كلّ ماء أوّل يصفّى عنه ويجدّد له ثان». وكما ينظّم الطقس التطهيري أكل الكرّاث، يشترط استعمال سكّين خاصّ للبصل والثوم، وتقشير حبّات الثوم وغسل البصل بعد أن يقطع بالماء غسلا [312].

يكون البصل في بعض الألوان قليلا [313]، ويكثر في البعض الآخر [314]. ويستعمل صحاحا [315] ويقطع قطعا، ويدقّ ويعصر [316]. ويستعمل ماؤه في الطبيخ. وقد يوضع البصل في القدر مباشرة، وقد يطبخ مفردا

---

307) J. Bottéro, "La plus vieille cuisine du monde", in *Initiation à l'Orient Ancien*, p 95.

308) Ch. Joret, *Les plantes dans l'Antiquité et au Moyen Âge*, pp. 66, 178, 278, 285.

309) الطبرسي، مستدرك الوسائل، XVI، ص 430.

310) م. ن، ص 419.

311) ابن وحشيّة، الفلاحة النبطيّة، I، ص 563. م. ن. ص. ن.

312) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 12 ؛ كنز الفوائد ص 8.

313) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 46.

314) م. ن، ص 48.

315) م. ن. ص. ن.

316) كنز الفوائد، ص 48.

ويضاف إلى القدر[317]. أمّا الثوم فيستعمل حبّات[318] ومدقوقا حتّى يصير كالدماغ [319]، وقد يؤخذ ويقشّر من قشوره الأعلى ويقطع الأخضر منه مع الورق وتترك رؤوسه مع ما فيه من الأبيض ويشقّ ويصبغ بالزعفران المدروس[320]. يدخل الثوم في أطعمة كثيرة فيفتّق روائح سائر الألوان الكبار ذوات المرق وذوات الحبوب والبقول ويزيد في طيبها»[321] ويستعمل كثيرا في طبيخ البقول[322] ومعالجة الأسماك وصباغها [323]، ويتبّل اللبن الذي يصنع به البقل[324]، ويقلى به اللحم[325].

يطيّب الغذاء بالزيت والزبد والشحم والألية وأكثر الزيت استعمالا في كتب الطبيخ زيت الزيتون وزيت السمسم (الشيرج). وقد راجت صناعة زيت الزيتون في الشام وافريقية والمغرب والأندلس لوفرة زيتون هذه البلاد، وتأتي افريقيّة في مقدّمة البلاد المنتجة للزيت، فكان يصدر من صفاقس إلى مصر وصقليّة وبيزنطة والمغرب الأوسط والأندلس. وكان الزيت يحمل من الشام إلى مصر وجزيرة العرب، وبلاد ما بين

317) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص 162.

318) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 214.

319) م. ن، ص 166.

320) م. ن، ص 133.

321) كنز الفوائد، ص 7.

322) ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، ص ص 563 - 569 .

323) ابن سيّار، كتاب الطبيخ ص ؛ كنز الفوائد، ص

324) البغدادي، كتاب الطبيخ، ص 67.

325) ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، ص 573.

النهرين، ومن الأندلس إلى المغرب الأقصى. ومن فاس ومكناس إلى المغرب الأوسط[326].

أمّا الشيرج فقد كان وافرا في العراق والشام ومصر. كما كان يتّخذ زيت السمسم في الأندلس. وكانت تصنع زيوت من القرطم[327]

326) انظر ما جاء في غراسة الزيتون وصناعة زيته وتجارته في: ابن البيطار الجامع، I، ص 485. ابن رزين فضالة الخوان ص 271؛ الاستبصار، ص 112، 153، 156؛ ابن عبد الرؤوف، رسالة في الحسبة ص 105؛ ابن العوّام، كتاب الفلاحة II، ص 224 - 245؛ ابن غالب، فرحة الأنفس ص ص 282 ، 285،284، 292 - 293؛ ابن فضل الله العمري، مسالك الابصار (الشام والحجاز واليمن) ص 26؛ ابن الفقيه، كتاب البلدان، ص 114؛ أبو الخير الاشبيلي، كتاب الفلاحة، ص ص 59 - 60؛ البكري، المسالك والممالك، II، ص ص 668 - 669، 681، 699؛ الزهري، كتاب الجغرافية، ص 189 ، 191، 218، 227؛ ناصر خسرو سفرنامه، ص ص 40، 53؛ القزويني، آثار البلاد ص 206؛ المقدّسي أحسن التقاسيم، ص ص 188، 192، 197؛ المقرّي، نفح الطيب، I، ص 208. وانظر الدراسات التالية: كمال السيّد أبو مصطفى، تاريخ الأندلس الاقتصادي، ص ص 239 - 240؛ هادي روجي إدريس، الدولة الصنهاجية، II، ص ص 240 - 241؛ روبير برونشفيك الدولة الحفصية، II، ص ص 227 - 228؛ ابراهيم حركات، النشاط الاقتصادي الإسلامي في العصر الوسيط، ص 83 - 84؛ عماد محمد الحفيظ ومحمد مولود خلف «بعض من الصناعات الغذائيّة عند أهل الأندلس»، في بحوث الندوة القطرية الخامسة لتاريخ العلوم عند العرب، 1989، ص 560؛ ماجد عبد الله الشمس، المطاحن والمعاصر في تراثنا العربي، في م. ن. ص 515. موريس لومبارد، الجغرافية التاريخية للعالم الإسلامي ص 216.
A. Miquel; *La géographie humaine du monde musulman*, IV, p. 280;
P. Chalmeta, "Aceites, almazaras y etimologias", in *Anaquel de Estudios Arabes*, VII, 1966, pp. 57-68.

327) القَرطم والقُرطم (cartham) هو «العصفر ومنه بري وهو نوعان وبستانيّ وهوأيضا نوعان: فالبستانيّ المزروع معروف أحدهما له ورق أخضر مائل إلى السواد والغبرة، كثير الشوك وزهره كزهر الزعفران، مائل إلى الحمرة[...] والنوع الثاني له ورق قليل الشوك خضرته مائلة إلى الصفرة وزهره أصفر». أبو الخير الاشبيلي، عمدة الطبيب في معرفة النبات، II، ص 500.

وبزر الكتّان والخسّ والسلجم، وأدهان من اللوز والفستق والصنوبر تستعمل طرية في الطعام[328].

والزيت أصل من أصول الطبخ القديم لم تكن تخلو قدور سكان السند والهند وفارس والعراق من الشيرج، وجرار حوض المتوسّط من زيت الزيتون[329]. بقي هذا الغذاء حاضرا في القدور يكوّن مع الماء سائلا يربط الأغذية ويدمج أجرامها وطعومها وروائحها بعضها في بعض وتتهرّأ فتغيب فيه وتكون شيئا جديدا له قوام جديد، لم يبق فيه من الزيت غير طعم حرافة محبوبة أو مرارة مطلوبة أو قبض لذيذ أوحلاوة شهيّة. وتقلى فيه اللحوم والطيور والأسماك والأقراص والبنادق والعجائن، ويفقص فيه البيض فتنضج هذه الأطعمة ويتغيّر شكلها ولونها وطعمها، فيستلذّ اللسان احتراق دسومتها ويستطيب الحلق دهنها وتملأ الأنف رائحة احتراق يطيّبها ريح زيتون أو شيرج شبيهة ريحه بريح الجوز المحمّص[330]. وتعجن بالزيت الأخباز والرقاقات والأرغفة والحلاوات المتخذّة من العجين والدقيق[331]. ويصبّ الزيت على البوارد من الطيور والبقول[332]، ويقطر على

328) انظر صناعة الشيرج وغيره من الزيوت أو ذكرها في : ابن بسّام، نهاية الرتبة، ص 298. ابن الحاج، كتاب المدخل، IV، ص 100 ؛ السيّد طه السيّد أبو سديرة، الحرف والصناعات في مصر الاسلامية، ص ص 325 - 328 ؛ دندش عصمت دندش، الأندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحدّين، ص 178. وانظر كيفيّة استخراج أدهان الجوز والفستق والصنوبر والسمسم في ابن رزين، فضالة الخوان، ص 272.

329) M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture* pp. 266-267, 278.

330) انظر طبيخ القدور والطواجن والمقلاة في كتب الطبيخ الستّة التي اعتمدنا.

331) انظر ما جاء في صناعة الخبز والأرغفة والرقاقات والحلاوات في الأبواب المتعلقة بذلك وفي وصفات من طبيخ الجواذيب والقدور والطواجن في نفس المصادر.

332) انظر مثلا ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 69 - 71، 115.

الدجاج المشويّ[333]، ويطلي شرائح اللحم قبل أن تشوى[334]، ويلتّ به خبز الثريد قبل أن يسقى[335]، ويروّيه ممزوجا بالخلّ[336]. ويخلط في الصلص والصباغ[337]، ويرافق متبّلا بالثوم أطباق السمك[338]، ومفوّها بالزعتر والجوز الأخباز[339].

ويضاف إلى القدر الألية[340]، وقد تسلّى[341] فتطبخ فيها الأغذية وتقلى[342]، وقد يجعل في الطعام الشحم[343]. ويطلب طعم الزبد أو السمن في الثريد والجواذب[344] والخبيص والحسو والقطائف[345] والفالوذج وشتى الحلاوات[346]، وقد تروّى الأطعمة الحلوة بدهن اللوز أو الجوز[347].

---

333) م. ن، ص 72.
334) م. ن، ص 232.
335) م. ن، ص 207.
336) م. ن، ص 125.
337) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 83 - 83، كنز الفوائد، ص ص 179 - 189.
338) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 197 - 209.
339) كنز الفوائد، ص 195.
340) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 136، 217؛ ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 217، 219.
341) ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص 517.
342) م. ن، ص 577 - 578، 598.
343) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 178.
344) الجواذب رقاقتان يحشى ما بينهما بالفواكه والسكر أو العسل أو بالخبيص أو السميد المطبوخ المحلّى أو الخبز المنقوع المخلوط بالفواكه وتعلّق عليهما دجاجة مشوية. انظر ابن سيّار كتاب الطبيخ، الباب الثاني والتسعون، البغدادي، كتاب الطبيخ، ص ص 71 - 73.
345) القطائف: أقراص رقيقة تحشى بالسكر واللوز والجوز والصنوبر... وتروّى بالزبد والعسل. ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 274 - 276؛ ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 71 - 73.
346) كتاب الطبيخ، ص ص 138 - 139، 237، 252؛ ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 43، 48، 53 - 54، 59، 71، 74 - 76، 78.
347) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 274 - 276.

فالأغلب على جميع الألوان أن يكون فيها دسم كثير وأن تعالج بزيت وفير يطيّبها ويذكّيها ويليّنها ويصلحها [348]. ولئن استعمل السمن والشحم والزبد والألية فإنّ الزيت فاق كلّ الأدهان في الطبيخ. ففي الزيت الوفرة والتكاثر والخصب، وفيه النور والبركة، إنّه أدم الأنبياء وطيبهم[349]، ورحيق شجرة سماويّة مقدّسة.

وكثيرا ما يعالج الطبيخ باللبن والجبن، فقد كانت الألبان والأجبان في مصر والشام ألوانا [350] وفي العراق أنواعا [351] وفي الأندلس أصنافا [352]. يطيّب اللحم باللبن[353]، ويعتبر هذا الطعام مرق الأنبياء[354]، ويعتقد أنّ فيهما معا القوّة والشفاء والبركة[355]. وتلذّذ الألبان الطيور والبقول والثرائد والهرانس والأخباز والبيض[356]، ويستعمل الجبن في الطعام فيطيّب الدجاج

---

348) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص ص 81 - 82.

349) الطبرسي، مستدرك الوسائل، XVI، ص ص 361 - 362.

350) ابن فضل الله العمري، مسالك الابصار، ص 18؛ كنز الفوائد، ص ص 188 - 195.

351) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 95 - 96.

352) ابن رزين، فضالة الطبيخ، ص ص 215 - 217، 220 - 221.

353) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 134 - 135؛ ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 149، 174؛ البغدادي، كتاب الطبيخ، ص ص 24 - 25؛ كنز الفوائد، ص 47.

354) العاملي، وسائل الشيعة، XXV، ص ص 58 - 60؛ الطبرسي، مستدرك الوسائل، XVI، ص ص 350 - 351.

355) الطبرسي، مستدرك الوسائل، XVI، ص. ن.

356) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 52 - 54، 225؛ ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 34، 138، 143؛ البغدادي، كتاب الطبيخ، ص 67؛ كنز الفوائد، ص ص 44، 47، 75، 189، 190.

والعدسيات والبقليات والأوساط[357] والأخباز والثرائد والاسفيذباج[358] والباذنجان وحوم اخرفان والأسماك والألبان..[359].

يعالج الطعام بالكوامخ ويصنع الكامخ من دقيق الخبز العفن ودقيق الفطير ودقيق أقراص الشعير والحنطة الملفوفة في ورق التين أربعين يوما قبل أن تجفّف وتدقّ وتنخل[360]، وتخلط أنواع الدقيق بالماء أو اللبن. وقد يصنع الكامخ من القمح المسلوق والكعك، ويجعل فيه الزبيب ويتوبل ويفوّه، فتكون منه أنواع منها كامخ القرنفل وكامخ الكرويا وكامخ الدار صيني وكامخ الورد وكامخ الصعتر وكامخ الريحان وكامخ الكبّر[361]. ويطيّب الطبيخ بالكشْكِ من جشيش القمح المعجون بالماء والخمير المشمّس حتّى تشتدّ حموضته. تضاف إليه البقول من كرّاث ونعنع وكزبرة رطبة وكرفس وسذّاب... وتقطع صغارا ويقرّص أقراصا ويجعل في الشمس ثانية، وقد يجعل فيه الثوم وماء الحصرم واللبن والإجّاص الحامض[362].

يكثر المرّي في الطبيخ الإسلامي، وهو نوعان : من السمك ومن الحبوب. وقيل إنّ أصل استعمال مرّي السمك يونانيّ، ومرّي الشعير

357) الأوساط : رغفان محشوّة. انظر ابن سيّار، كتاب الطبيخ ص 88.

358) الاسفيذباج : طعام من لحم يقطع لقما صغارا يطرح فيه جبن وتوابل. م. ن. ص ص 159 - 160.

359) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 132، 199، 230 ؛ ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 58، 126، 159، 161، 167، 220 ؛ ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، ص 659 ؛ كنز الفوائد، ص 195.

360) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 97، 100 ؛ كنز الفوائد، ص 115.

361) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 191.

362) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 102 - 103 ؛ كنز الفوائد، ص 193. انظر مقال، F. Aubaile - Sallenave, "Al-Kishk, the Past and Present of a Complex Culinary Pratice" in *Culinay culture of the Middle East*, pp. 105-139.

نبطيّ. وقد نشر الفينيقيون صناعة المرّي في حوض المتوسّط وولع به الرومان ولعا. وكانت أشهر بقعة يصنع فيها سواحل اسبانيا وموريطانيا [363]. ومن أحسن أنواعه القرطاجنّي و (garium) (Soriorium) ذاك الذي يكون من مصارين الطرخون (Maquereaux) والصبر (Anchois) تنقع في الملح وتجعل في الشمس حتّى تتحلّل وتعفن. ويضاف إليها عندئذ ما يستخلص من نباتات بلسميّة شذيّة ملطّفة [364]. ويصنع صلص من المرّي يحلّ بالماء (hydrogarum) أو الخلّ (oxygarum) أو الزيت (oliogarum). وقد أحبّ سكّان بيزنطة مرّي الخلّ [365].

أمّا مرّي الحبوب فهو المرّي النقيع أو المرّي النبطيّ [366] يصنع من دقيق الشعير يعجن عجنا شديدا بدون ملح ويقرص مثل جامات السكر. تجفّف الأقراص وينقّى ما عليها من الغبار والخمج وتجفّف من جديد فتخلط بدقيق قمح وملح وأفاويه. وتجعل في خابية كانت للزيت. يوضع فيها الماء وقد يضاف إليه بورق [367] ويحرّك مرارا. وقد يضاف إلى ذلك أرغفة لم يكتمل نضجها وخبز غير محترق مدقوق [368]. ومن المرّي ما

---

363) J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, pp. 198-199; L. Bolens, "Le garum en al-Andalus" in *Homenage al Dr Michel Ponsich*, p. 355, M. Ponsich. M. Tarradell; *Garum et industries antiques de salaison dans la Méditerranée Occidentale*, pp. 5, 54-68, 98; M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 458;

364) م. ن. ص ن.

365) م. ن. ص 459.

366) ابن البيطار. الجامع. II. ص 436؛ ابن سيّار. ص 57.

367) ابن رزين. كتاب الطبيخ. ص ص 262 - 269؛ أبو الخير الاشبيلي. كتاب الفلاحة. ص 99؛ كنز الفوائد. ص ص 63 - 64.

368) م. ن. ص 64.

يتخّذ من دقيق الحنطة[369] ومنه ما يكون من دقيق الشعير والفطير المحترق والعسل[370]. ومنه ما يكون من عصير العنب بالأفاويه[371]. وأكثر أنواع المرّي استعمالا في الطبيخ الاسلاميّ مرّي الشعير حتّى في البلاد التي كانت قديما تصنع مرّي السمك وتميل إليه. مّا يدلّ على مدى تأثّر الغرب الإسلاميّ بعادات المشرق الغذائيّة[372]. فأهل المغرب لم يكتفوا بالتفنّن في عمل المرّي النقيع[373] بل فتنوا بأخبار تقصّ طيب غذاء لذيذ استنبطه برز جمهر الحكيم لكسرى الذي كان أشدّ الناس شهوة لماء الشواء. يقوم المرّي مقامه فيكون حسن الرائحة لذيذ الطعم جميل المنظر[374]. وقد وصف الجاحظ المرّي فقال «هو جوهر الطعام وروح البارد المستظرف والحال المستنظف يصلح بالليل والنهار ويطيّب البارد والحارّ»[375].

ويطيّب الطعام بالخلّ ويدخل ألوان الطيور واللحوم والأسماك والبقول. يجعل في الطاجن قبل أن تمسّه النار ويلقى على اللحم قبل أن ينضج وبعد النضج[376]. وفي الخلّ يجعل اللحم بعد النضج[377]. وبه

---

369) عيسى بن يحيى، كتاب المائة في الطبّ، I، ص 145.

370) كنز الفوائد، ص 68.

371) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص 82.

372) وهذا ما لاحظته ل. بولنس في دراستها للطبيخ الأندلسي. انظر
«Le garum en el-Andalus» in *Homenage al dr Michel Ponsich*, p. 362.

373) انظر مثلا ابن رزين، فضالة الخوان.

374) أبو الخير الاشبيلي، كتاب الفلاحة، ص ص 262 ، 269.

375) ابن البيطار، الجامع.. II، ص 436. للتوسّع في معرفة استعمال المرّي في الطبيخ انظر:
D. Waines "Murri, the Table of Condiment" in *al Qantara* (Madrid) XII,1991 pp. 371-388.

376) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 99، 113 - 114، 155.

377) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 104.

يضرب الخردل[378]، وفيه يصيّر الليم والكبّر والباذنجان واللفت[379]، ومنه يصنع الصباغ[380]. يصبّ الخلّ على البقل المسلوق[381]، ويجعل في الثريد والخبز المفتوت[382] فيكون ثريده أجلّ ثريد[383]، ويظهر طعمه في الكسكسو يسقى بمرق ثريد مخلّل[384] فيذكّى ويطيّب.

ويلذّ طعم الخلّ في ألوان الثمر[385] وحين يغمر فيه اللحم والطير قبل الشي[386] ويفقّص فيه بيض العجج[387] ويوضع في الصحاف إلى جانب السمك[388]. ويطيّب السكباج[389] يغمر فيه اللحم بالخلّ ويغلّى فيه وقد فوّه وتوبل. وكلّما أضيف إلى القدر نوع آخر من اللحوم أو الطيور زيد الخلّ فيها[390].

---

378) م. ن. ص 94 ؛ البغدادي كتاب الطبيخ. ص 69.

379) ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 255، 259 ؛ البغدادي. كتاب الطبيخ. ص 65 ؛ التوحيدي. الرسالة البغدادية. ص 153.

380) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 83 - 84.

381) م. ن. ص 115.

382) م. ن. ص ص 125 - 128.

383) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 180 - 182.

384) م. ن. ص 182.

385) البغدادي. كتاب الطبيخ. ص ص 13 - 23.

386) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 28 - 29.

387) كنز الفوائد. ص 72.

388) ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 199، 204.

389) السكباج فارسي معرّب أصله سركه باجة. الزبيدي. تاج العروس. مادّة سكبج. III ، ص 404. وسركة تعني الخلّ وباجة تعني مع أيّ شيء أو بأيّ شيء وغالبا ما كان هذا الشيء في الطبيخ اللحم أو الطير وسكبا وسكوا وسركه با السكباج وهو الحساء الذي يدخل فيه خلّ. قاموس الفارسيّة.. مادّة باجة. ص 86 ؛ مادّة سركه وسركه با. ص 368.

390) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 132 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس ص 94.

يميل الذوق إلى الخلّ في الطّعام يقطع الحلاوة الكثيرة والدسم الوفير. فيلطّف الأغذية ويقوّي الطعوم ويلذّذها [391]. ويطلب على الموائد مع البقل والملح والخبز [392]، فيكون له إداما هو خير الأدم. لا يقفر بيت يكون فيه [393]. وهو ابن الكرمة المغذيّة يتجلّى فيه النفع كلّ النفع. فالمائدة دون «أبي نافع [394] كشيخ بلا فهم ولا عقل» [395]. والخلّ مال مبارك فيه طول حياة [396]. فهو ابن الخمرة [397] منها يكون وفيه يبقى طعمها المزّ وريحها وبياضها أو احمرارها. ولئن اعتبر خلّ العنب لذيذا واستعملت خلول أخرى من الحصرم والليمون والزنبوع [398] «فليس بعد خلّ الخمر للطيب شيء» [399].

يكاد يكون الخلّ عنصرا قارّا في الطبيخ الإسلامي. أحبّه العرب أدما [400] وطيّب به الرومان أغذيتهم [401]. وفي ألوان عديدة يطلب طعم الحموضة التي تفوق حموضة الخلّ تضاف إليه أو تعوّضه. فيستعمل السمّاق والليمون والحصرم وحمّاض الأترجّ والتفاح الحامض

---

391) عيسى بن يحيى، كتاب المائة في الطبّ، I، ص 145 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص 82.

392) الثعالبي، خاصّ الخاصّ، ص 56.

393) الترمذي، الجامع الكبير، III، الأطعمة باب ما جاء في الخلّ.

394) يكنّى الخلّ بأبي نافع، الثعالبي، ثمار القلوب، ص 253.

395) التوحيدي، الرسالة البغدادية، ص 201.

396) ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 189.

397) الثعالبي، ثمار القلوب، ص 261.

398) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 58 ، 101. والحصرم (Verjus) هو العنب قبل نضجه.

399) أبو الخير الاشبيلي، كتاب الفلاحة، ص 56.

400) ذكرناه في القسم المتعلّق بطعام العرب أدما للخبز.

401) انظر مثلا Apricius; *L'art culinaire*, VI, recettes 212, 214; J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, p.

وحبّ الرّمان المزّ والريباس[402] والنارنج[403] والإجّاص الحامض والمشمش الأصفر الحامض والمشمش الأخضر. وقد يلقى الثمر الحامض في الطعام ويقطع قشره فيطيّب القدر وغالبا ما يستعمل ماؤه بعد سلق وتصفية أو عصر أودقّ. وقد يكتفى بمحمّض في الطعام. وقد يجتمع ماء الحصرم وماء الليمون في اللون الواحد، أو ماء السمّاق وماء حمّاض الأترجّ أو المشمش اللوزيّ اليابس وماء الليمون وماء الحصرم[404].

ولا يكتفى بتحميض الطعام عند الطبخ، فقد توضع مياه الليمو[405] والحصرم والريباس في سكاريج بلور تقدّم على الموائد[406]. وعادة تحميض الطعام قديمة، فقد كان أهل الهند يحشون الحيوانات المشويّة بالحمّاض، ويلفّون الطيور في أوراق النبات الحامض، ويسقونها بعصير الثمار[407]. والناظر في الأطعمة الفارسيّة التي وصفها ابن سيّار يلاحظ تواتر المحمّضات فيها، خاصّة ماء الحصرم وماء الليمو[408]. والمتصفّح لأخبار

402) الريباس (R. Ribes) ،من جنس الحمّاض له أصل ولونه أصفر وفي طعمه مرارة يسيرة مع شيء من قبض. الغسّاني، حديقة الأزهار، ص 257. والكلمة فارسيّة وهذا النبات كثير في جبال الشام. مصطفى الشهابي، معجم الألفاظ الزراعيّة، ص 564.

403) النارنج : (Bigaradier, orange) من نوع الأترجّ. انظر تعريفه في الغسّاني، حديقة الأزهار، ص ص 20 - 21.

404) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 155 - 156، 163 - 164، ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، ص ص 521 - 523، 613 - 615 ؛ البغدادي، كتاب الطبيخ، ص ص 14 - 23 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص ص 110 - 111، 120 - 121 ؛ كنز الفوائد، ص ص 14 - 21، 65 - 66، 91، 93، 95.

405) هو الليمون (Limon) وقد استعملت كلمة ليمو في نصوص الطبيخ عوض الليمون وهي فارسيّة. أدّي شير، كتاب الألفاظ الفارسيّة المعرّبة، ص 142.

406) التوحيدي، الرسالة البغدادية، ص 153.

407) J. Boyer, *La vie quotidienne dans l'Inde ancienne*, p. 252.

408) انظر مثلا : ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 216 - 217.

الفرس يرى خاصّتهم يأمرون طباخيهم بإحضار أطعمة اللحم بالحصرم[409]. كما مال الرومان في طبيخهم إلى تعويض الخردل بالحصرم وقوارص أخرى[410].

يميل الذوق في العراق والشام ومصر والمغرب والأندلس إلى حلاوة الثمر في الطبيخ تلطّف الحموضة وتلذّذ الملوحة وتطيّب اللحوم والطيور والأسماك والدقيق، وتعطّر الأغذية وتشذّي القدور. وتستعمل شتّى أنواع الفاكهة الرطبة والجافة وما يعصر منها ويدقّ ويحلب بالماء.

تغمس الأسماك في عصير العنب وتخرج منه لتشوى بعد أن تتشرّب طيبه[411]، ويسلق الحوت في الخمر[412]، ويطبخ الطعام بماء العنب[413]، ويدقّ الزبيب ويمرس بالخلّ ويتبّل ويجعل على الفراريج[414]، ويجعل ربّه على الحوت[415]، وتستعمل عصارته في صباغات الأسماك والمشويات[416]، ويحسن بنبيذه صباغ اللحم[417]، ويطبخ ماؤه في المحمّضات[418]، وتطيب به الجداء السمان[419]، وتلذّذ بالزبيب المروزيه[420].

409) النويري، نهاية الأرب، XV، ص 212.

M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 642. (410

411) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 80.

412) م. ن، ص 78.

413) التوحيدي، الرسالة البغدادية، ص 160.

414) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 71.

415) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 198.

416) م. ن، ص ص 83 - 84 ؛ كنز الفوائد، ص ص 182 - 183.

417) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 197.

418) البغدادي، كتاب الطبيخ، ص 14.

419) التوحيدي، الرسالة البغدادية ص 161.

420) المروزية : لحم يطبخ بالزبيب والاهليلج والخلّ والتوابل والأفاويه. ابن رزين، فضالة الخوان، ص 98.

ويلذّ الطعام حلوه ومالحه بالتفّاح والسفرجل والاهليلج[421] والتوت والرمان الحلو والخوخ والمشمش والموز، والتمر والرطب...[422] ويدهش المرء لكثرة دخول اللوز والجوز والفستق والصنوبرالطبيخ. وتستعمل هذه الفواكه قلوبا ودقيقا وجريشا، تلقى في القدور وتحشى بها الخرفان والطيور والكروش والمباعر وتخلط مع اللحم وتطبخ في العجج، وتغرز في بعض الأغذية، وتوضع تحت الطيور وفوق الرغفان، وتستعمل في الصباغات والصلصات، وفي طبيخ البقول، وتطيب بها الأجبان والجواذيب، وتذرّ على الأغذية في القدور والطواجن والأطباق[423]. وقد يطبخ اللون بفاكهة واحدة كأن يحشى الدجاج بقلب الفستق[424] أو يطبخ لحم الكبش أو الصيد باللوز[425]. وكثيرا ما يدخل الجوز واللوز والفستق والصنوبر معا اللون الواحد[426]. وبديهيّ أن يفسّر كثرة تطييب الطعام بالفواكه الرطبة والجافة توفّرها في العراق والشام ومصر والمغرب والأندلس، فقد كانت الفواكه الحلوة والحامضة والرطبة والجافّة وفيرة في بساتين

---

421) الاهليلج : (Myrobolan) شجر له ثمر أصفر وأسود. الغسّاني، حديقة الأزهار، ص 97.

422) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 98، 99، 116 ؛ ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص ص 14، 50، 236، 239 ؛ ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص ص 193، 535، 538، 539، 545، 456، 639، 624 ؛ كنز الفوائد، ص ص 23، 24، 29، 37، 39 48، 51.

423) ابن رزين، فضالة الخوان، 65، 77، 118، 138، 159، 167 - 168، 194 ؛ ابن سيّار، كتاب الطبيخ 20، 57، 75، 83، 179، 190، 194، 196، 201، 237، 244، 246 - 250، 256 - 257، 252، 274 ؛ ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، 529 - 532، 538 - 539، 543، 612، 614، 621 - 623، 626 - 630 ؛البغدادي، كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، 48، 118، 66، 86، 88، 91، 101، 105، 118، 208، 118 ؛ كنز الفوائد، ص ص 17، 26، 28، 32، 33، 36، 39، 192، 246، 246، 261.

424) ابن العديم، الوصلة إلي الحبيب، II، ص 529.

425) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 118.

426) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 20 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص 239.

هذه البلاد وأسواقها [427]. كما يفسّر تطييب الطعام بالفواكه استمرار عادات قديمة، فمن الألوان الفارسيّة أطعمة كثيرة تطبخ بالفواكه[428]. كما

---

427) ابن أبي زرع، الأنيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب ومدينة فاس، ص 44 ؛ لسان الدين بن الخطيب، ريحانة الكتّاب، II، ص ص 285، 286، 291، 296، 309 ؛ معيار الاختيار، ص ص 62، 164، 165، 179، 150، 181، 184 ؛ ابن سعيد، المغرب في حلى المغرب، I، ص ص 422 - 423، II، ص ص 8، 9، 71، 273، 274 ؛ ابن العوّام، كتاب الفلاحة، I، ص ص 15 - 17، 246 - 396 ؛ البكري، المسالك والممالك، I، ص ص 227، 229، 230، 239، 258، 260، 269 ؛ II، 666، 681، 685، 698، 704، 707، 708، 720، 796، 797 ؛ الثعالبي، لطائف المعارف، ص ص 156، 184، 187، 205، 205، 208 ؛ 220، 226، 230، الجاحظ، كتاب التبصّر بالتجارة، ص ص 35، 37، 39 - 40 ؛ الدمشقي، في محاسن التجارة ص 26 ؛ الزهري، كتاب الجغرافية، ص ص 205، 213، 225 ؛ القزويني، آثار البلاد، ص ص 103، 173، 183، 206 ؛ القلقشندي، صبح الأعشى، III، ص 344، IV.345، ص 90 ؛ المقدسي، أحسن التقاليم، ص ص 142، 144، 145 - 147، 169.

دراسات كثيرة وصفت فواكه البلاد الاسلامية منها :

هادي روجي إدريس، الدولة الصنهاجية، II، ص ص 243، 244 ؛ حسن ابراهيم حسن، تاريخ الاسلام، IV، ص 468 ؛ فهمي سعد، العامّة في بغداد، ص ص 179 - 180 ؛ موريس لومبارد، الجغرافية التاريخية للعالم الإسلامي ص 219 ؛

R. Arié; "La vie économique de l'Espagne musulmane", in *wirtschafts geschichte Des vorderen orients in islamichery zeit*, Teil 1, p. 244; F. Aubaile - Sallenave, lZanbo'a, Un citrus mystérieux chez les arabes médiévaux d'al -Andalus", in *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus*, II, pp. 111-113; N. Elisséeff, *Nur ad-din*, p. 885-886; Gaudefroy - Demombynes, *La Syrie à l'époque des mamelouks*, p. 35; P. Guichard, "Mise en valeur du sol et production" in *Etats*, sociétés et cultures du monde musulman médiéval, II, p. 178; V. Lagardère, *Campagnes et paysans d'al Andalus*, pp. 363-364, 366; A. Miquel, *La géographie humaine du monde musulman*, III, pp. 440-470.

428) توضع الفواكه في جلّ الألوان الفارسيّة التي وصفها ابن سيّار.

كان سكّان الهند يصنعون حلاواتهم ويطبخون أرزهم بالفواكــه، وكانت عادة تطييب الأشربة والأطعمة بالفواكه موجودة في حضارة روما القديمة [429].

وليست لذّة الثمر في حلاوته أو حموضته أو اختلاط حلاوته وحموضته أو حلاوته ومرارته، وفي عطريته فحسب، بل لذّته متخيّلة. تطيّب القدور وتشذّيها فاكهة هبط بها آدم من السماء، «فريحها من العنبر وماؤها من الكوثر ولحمها من الفردوس ولذّتها من الجنّة وأكلها من العبادة» [430]. فيها رائحة الأنبياء [431] «تطرد وسوسة الشيطان» [432]. وكما تكون فاكهة الجنّة لا مقطوعة ولا ممنوعة، لا تقطع فاكهة الدنيا من القدر أو الطاجن شتاء وصيفا، تلقيها اليد في الطبيخ حبّات وقشورا ولحما وماء ودقيقا، طازجة وجافّة، فتبقي ثمارا مأكولة لا تزول، تتّحد بآكلها كما التحمت شجرتها بآدم حين خلقت من فضل طينته [433].

وقد يطيّب الطعام بالعسل والسكّر، يخلّط دقيق الحلاوات بالسكّر وتروّى عندما تنضج بالعسل، وتغمس العجائن المقليّة فيه وتذرّ بالسكّر [434]. وتطلب حلاوة السّكر والعسل والجلاّب والدبس في قدور اللحوم وأطباق الطيور والأسماك والأطعمة الحوامض وطبيخ الفواكه الرطبة

---

429) *J. André, L'alimentation et la cuisine à Rome*, p. 80-87.

انظر مثلا: N. Balbir de Tugny, «Mets et fêtes Hindoues dans le Nord de l'Inde» in *Asie, Savourer*, goûter, pp. 32,34-35; F. Blanchon "Savourer, goûter en Asie Orientale" ibid, p. 23.

430) الطبرسي، مستدرك الوسائل، XVI، ص 410.

431) م. ن. ص ص 400 - 402.

432) م. ن. ص 395.

433) م. ن. ص 393 ؛ الراغب الاصفهاني، محاضرات الأدباء، II، ج IV، ص 587.

434) انظر أطعمة الخبز والحلوى في مدوّنة الطبيخ.

والجافة. يلذّ العسل أو السكّر السكباج والطباهجة [435] والزيرباج [436] والبصلية والعدسيّة والأرزيّة والسنبوسك [437] والبيض المسلوق ومرق الثريد والقلية والمباعر المحشوّة والصباغ وحشو الدجاج والخرفان... [438] ولا يفسّر التأثر بالطبيخين الهنديّ والساسانيّ الميل إلى الطعام الحلو فحسب. بل وَفَرَ العسل في شتّى أنحاء البلاد الإسلاميّة [439] وانتشرت زراعة قصب السكر التي قدمت من الهند إلى بلاد ما بين النهرين فحوض البحر الأبيض المتوسّط. كان هذا القصب يزرع في كرمان وفارس وخوزستان وخراسان وفلسطين ولبنان ومصر وافريقية وصقليّة والمغرب والأندلس واليمن وعلى سفوح جبل السراة. وكثرت صناعة السكّر في الاهواز

---

435) الطباهجة : لحم قدير يطبخ بالعسل والتوابل والزيت والمرّي والخلّ. ابن سيّار. كتاب الطبيخ، ص ص 219 - 223 .

436) الزيرباج : لحم أو طير يطبخان بالزيت والخلّ والبقل والفاكهة والتوابل حتّى ينعقد المرق وقد تخمّر بلباب الخبز ويجعل فيها سكّر أو عسل. م. ن . ص ص 152 - 154.

437) السنبوسك : عجين يحشى بلحم مدقوق وأفاويه أو سكر وفاكهة جافّة وتثنى طرفاه. كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص ص 213 - 214

438) ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 43. 52 - 56 ؛ 100. ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 24. 87. 107. 130. 205. 207. 215. 226 ؛ ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. II. 522. 533. 536. 543. 544. 547. 654 ؛ البغدادي. كتاب الطبيخ. ص ص 13 - 23. 31 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 35. 38. 99. 99. 142 ؛ كنز الفوائد. 13 - 14. 17. 21. 35 36†-. 38. 42. 44. 46. 48. 55. 57. 72.

439) انظر مثلا ابن فضل الله العمري. مسالك الأبصار. (مصر والشام...) ص ص 18. 20 ؛ ابن رستة الاعلاق النفيسة. ص 144 ؛ ابن الفقيه. كتاب البلدان. ص 244 ؛ البكري. المسالك والممالك. I. ص ص 252. 256. 271. II. ص ص 685 - 686.

ومصر والسوس الأقصى، وكانت خوزستان أكبر منتج له في المشرق الإسلامي، والسوس أكبر منتج في المغرب[440].

وإذا كان طعم العسل والسكّر والدبس والجلاّب والفواكه الحلوة يطلب في شتى ألوان الطبيخ فلأنّه يدلّ على طيب الحياة واللّذة. فـ«السكّرة الواحدة قبلة، والشهد بالعسل «مال من ميراث حلال أو غنيمة[...] من غير تعب»[441]. والخبيص «مال كثير[...]، واللقمة منه قبلة من ولد أو حبيب»[442] و«الزلابية نجاة من همّ ومال وسرور بلهو وطرب» و«القطائف المحشوّة مال ولذاذة وسرور، وأوعية الحلاوات وجماتها [...] تدلّ على جوار حسان مليحات»[443]. فالحلاوة في الأحلام مثلما هي على طرف اللسان رضاب عذب يذهب المرارة وطعم لذيذ يأتي بالسرور[444].

---

440) لسان الدين بن الخطيب، ريحانة الكتاب، ص 280؛ ابن العوام، كتاب الفلاحة، ص ص 390 - 393؛ ابن فضل الله العمري، مسالك الأبصار، (مصر والشام...) ص ص 18، 26؛ الادريسي، نزهة المشتاق، I، ص ص 123 - 124، 131؛ ناصر خسرو، سفرنامة، ص 43؛ المقدسي، أحسن التقاسيم، ص ص 311، 314، 320. وانظر ابراهيم حركات، النشاط الاقتصادي، ص ص 74 - 77؛ موريس لومبارد، الجغرافية التاريخية للعالم الاسلامي، ص ص 41 - 42، 218 - 219.

P. Bertheir, *Les anciennes sucreries du Maroc et leurs réseaux hydrauliques* I-II; V. Lagardère, *Campagnes et paysans d'al Andalus*, VII - XVe S, pp. 361-384; A. Mulpica culpica cuello, *El culivo de de la cana de azucar en la costa granadina en epoca mèdièval*; A. Miquel, *La géograpgie humaine du monde musulman*. p. 407; B. Rosenberger, "Le sucre" in *à L'ombre d'Avicenne* pp. 93-94.

441) ابن سيرين، تفسير الأحلام، 196. م. ن. ص. ن.

442) م. ن. ص. 199؛ م. ن. ص. ن.

443) م. ن. ص. ن.

444) «من مصّ قصب السكّر بعد طعامه لم يزل يومه أجمع في سرور». ابن مفلح الحنبلي، الآداب الشرعيّة، III، ص 44.

والعسل في الطعام دواء لا تمسّ النار من مات وفي جوفه منه بعض وهو ذاك الغذاء المبارك الذي تستغفر الملائكة لأهل بيت كان فيه[445].

3 - التحويـــل

3 - 1 - القطع والدقّ والعجن والحشو

لئن كان التطييب هو أصل الطبخ فإنّ هذه الصناعة لا تتمّ دون تحويل الأغذية الأساسيّة التي تكوّن عناصر الطهي الأوليّة. ولا يختلف الطبخ الإسلامي عن غيره في آليات التحويل، فهو قطع ودقّ وجرش وعصر ونقع وخلط وعجن ودرس وشيّ وسلق وقلي وتجفيف وتخليل وتصبير وتصعيد... إنّه تحويل لما لا يؤكل نيئا وتغيير للصلب يصبح طريّا وللطري يصلب وللجامد يصبح سائلا وللسائل يجمد أو يختر وللجسم الكبير يتفتّت وينحلّ ويدقّ ويفتّ وللصغير يختمر وينتفخ ويكبر... إنّ الطبخ إتلاف وتقويض، هو فعل غايته خلق شيء جديد من الهدم يكون[446]. وما يميّز الطبخ الإسلامي، كما يبدو من خلال نصوص الطبيخ هو تعقّد التحويل الذي يفرضه الفنّ، وتداخل طرق التغيير التي تحتّمها الصناعة، وتطوير معالجة الأغذية تطويرا يواكب تطوّر الحضارة ويأخذ من تجارب الأمم المختلطة والشعوب المتداخلة.

تطبخ الخرفان والحيتان والطيور والبقول والفواكه والحبوب كاملة ومقطوعةومدقوقة. وتسيطر تقنية الدقّ على الحبوب والفواكه الجافّة. والقطع على اللحوم والبقول الرطبة والحيتان الكبيرة. وأكثر ما تطبخ الأسماك الصغيرة والحمام واليمام والعصافير والحبوب (حمص ولوبيا

445) الطبرسي، مستدرك الوسائل، XVI، ص 365 ؛ م. ن. ص. ن.

446) M. Serres, Les cinq sens, p. 181.

وعدس وباقلاّء وأرز) كاملة. وتقطع الأسماك قطعا، وتفصل أعضاء الطير فصلا، وأطراف الجداء والخرفان والعجول، وتخرج الأحشاء، وتجهّز الكروش والمصارين وقصبة الرئة بما فيها والأكباد والكلى لطبخ المرقاس[447] واللقانق[448] والمباعر المحشوّة والكروش والدوّارة[449] والعصبان. ويقطع اللحم قطعا كبارا ووسطا وطولا على مثال الأصابع وصغارا كالبنادق[450]. ويشرّح اللحم أرقّ ما يكون[451]. وتسيطر تقنية الدقّ والفتّ والجرش على الطبيخ. فالجسم المدقوق - حبّا كان أو فاكهة أو بقلا أو لحما - قابل للانحلال في السائل والانصهار في غيره والتشكّل أشكالا. فهو الذي يولّد الشعور بالسيطرة على المادّة يطوّعها الطبّاخ ألوانا. إنّ دقّ الأجسام الصلبة في الهاون ورحيها يبعثان صورة إخضاع القوّة وتبدّد اليبس. ويحييان صورة التراب مادّة أوليّة للخلق. ودقّ الأجسام الرطبة وتحويلها إلى مادّة رخوة أو طريّة أو سائلة يذكّران بالحاجة إلى الماء الأوّليّ يبلّ التراب أو يندّيه ويجعله طينا يصنع منه الفخّار إناء رحما تطبخ فيه الحياة. عندما تغوص اليد في اللحم المدقوق تفوّهه وتحشوه أو تقرصه، وفي العجين تعركه وتبسطه وتقطعه وتفتّته. والفواكه والبقول تدرسها. تلتذّ باللّين والرخاوة

---

447) المرقاس : مصارين تحشى باللحم والشحم المدقوقين والتوابل. تعلّق للشمس أو الدخان. ابن رزين. فضالة الخوان ص ص 144 - 145.

448) اللقانق : تصنع كالمرقاس وتحشى في مصارين أكبر من مصارين المرقاس وتسلق في الماء فتجفّف. م. ن. ص 146.

449) الدّوارة : لحم يقطع صغارا تضاف إليه الألية والأبزار والكامخ والخلّ ويحشى في مصران. ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 87.

450) البنادق : لحم مدقوق يمعك باليدين ويدقّ على القدر الذي يريده المرء من الكبر والصغر. م. ن. ص 143.

451) انظرما جاء في طبيخ اللحوم والبقول والأسماك والطيور في مدوّنة الطبيخ.

وتحسّ برطوبة الحياة. أوليست جدلية اليابس والطريّ حاكمة لكلّ الصور التي تتكوّن في الذهن عن المادّة الأليفة للأشياء ؟ (452).

إنّ دقيق الحبوب والفواكه ولحوم ذوات الأربع والطير والأسماك المدقوقة سمحت في كتب الطبيخ بتجاوز الأشكال البسيطة وتعديد الألوان تعديدا قابلا لأن يكون لا متناهيا.

ويستعمل مهراس النحاس لدقّ الأشياء الصلبة اليابسة. ولا يدقّ في النحاس الملح والبصل والثوم والكرّاث والكزبرة الرطبة وما شابهها من الرياحين والبقول والفواكه مثل التفّاح والسفرجل والرّمان والخردل واللحم والشحم واللوز وحشو الكعك وأطعمة الخبز وغير ذلك ممّا فيه رطوبة أودسم. بل تدقّ هذه الأغذيّة في مهراس من حجر الرخام الأبيض أو من عود الخشب الصلب إذ يتزنجر النحاس ويتغيّر «فيكتسب كيفية رديئة»(453). ومن الخشب الصلب، يكون العود الذي يقطع عليه اللحم. ومن الزجاج الأبيض أو الفخّار المزجّج أو الخشب الصلب تكون آلة المرقاس(454).

وقد لا يكون الموقف من النحاس ناتجا عن الزنجار المتولّد فيه فحسب لأن الناس ألفوا تنظيفه وتليينه وطليه بالحموضات(455). بل قد يكون الحذر منه مقترنا برمزه السلبيّ (456)، فالنحاس يمثل أوّل تحوّل للمعدن الذي لم يكتمل، إنّه معدن ناقص قد يخشى انتقال نقصه إلى الغذاء يُنقص

(452 G. Bachelard, *La terre et les rêveries de la volonté*, pp. 12-24.

453) كتاب الطبيخ. في المغرب والأندلس. ص 84.

454) م. ن. ص. ن.

455) القزويني. عجائب المخلوقات. ص 183.

456) «من رأى في يده شيئا منه | الصفر والنحاس | فليحذر أناسا يعادونه وليتق الله ربّه في دينه [...] ومن رأى صفرا أو نحاسا فإنّه يرمى بكذب أو بهتان أو يشتم». ابن سيرين. تفسير الأحلام. ص 407.

البـــدن. أو لم تكـــن الصناعـة المعـدنيـة البـدائيّـة مـرتبطة بـالممارسـة السحريّة ؟ [457] أمّا الحجر والرخام فحجارة كاملة ثابتة ذات قوّة مولّدة [458]، كما أنّ الخشب مادّة تستقبل القوى الكونيّة التي تتّصل بها الكائنات الحيّة [459] فلا يخشى الحجر ولا يخشى الخشب. فالأوّل يدلّ على الخلود[460] والثاني مادّة من شجر الحياة.

ومن الغذاء المدقوق الذي لازم الإنسان وانتشر في الشرق والغرب دقيق الحبوب. يعجن هذا بالماء والملح والزيت والشحم والزبد والبيض والجبن واللبن والخمير والعسل والسكّر[461] فتتّخذ منه الأخباز الأدمة [462] وتلك التي تحشى شواء مدقوقا [463] أوتلك التي تلفّ بطون الجداء والحملان تستقبل حشوا تفصل بينه وبين اللحم[464]، أو تلك التي تجعل في طاجن أو قدر فتكون طبقا يحمل الطعام وغطاء يحجبه[465]. ويبسط عجين الخبز فيدفن فيه السمك أو الفراخ أو البنادق والبيض[466] فيعتقد الناظر إلى المخبزة (tourte) أنّه يأكل خبزا ولكنّه

---

457) انظر : N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, Méteaux, p. 226. م. ن. ص. ن.

458) انظر رمز الحجارة في م. ن. ص 294 - 295.

459) *Encyclopédie des symboles*, Bois, p. 86.

460) G. Jung; *Les racines de la conscience*, p. 220.

461) انظر أنواع العجين في سهام الدّبابي الميساوي ،الخبز طعاما في الأندلس، دراسات أندلسية. VII. 1992. ص ص 74 - 76.

462) ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 36 - 38 ؛ ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 33 - 38 ؛ الرازي.. منافع الأغذية ودفع مضارها. ص ص 13 - 28 ؛ كنز الفوائد. ص ص 10 - 11.

463) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 57 - 58.

464) م. ن. ص ص 229. 230.

465) م. ن. ص ص 185. 235.

466) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص . 61. 86. 99. 137.

يكتشف عند أكله أنّه شيء غريب فيه من الخبز شيء وفيه من غيره أشياء. ومن العجين المحلول بالماء تطبخ الأرغفة الرقيقة تحشى جوزا ولوزا وفستقا وبندقا وسكّرا أو جبنا أو تمرا أو موزا ... فتكون الجواذبة والقطائف والكنافة[467] واللوزينج والجوزينق[468] والمجبّنة والمورّقة[469]. ومن العجين يصنع الكعك والخشكنانج[470] والقنانيط[471] والأصابع[472] واللقم[473] والأقراص[474]

---

467) الكنافة، رقاقات تطبق ويعمل فيها العسل والفواكه الجافّة والأفاويه. انظر مثلا ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 64، 70. وقد تقطّع الرقاقات صغارا. كنز الفوائد، ص 162.

468) اللوزينج واللورينق فارسي تعريب لوزينه من الحلواء شبه القطائف يكون من لوز أو يؤم بدهنه. والجوزينق والجوزينج فارسي تعريب كوز زينه من الحلاوات يعمل من الجوز. انظر آدّي شير، كتاب الألفاظ الفارسيّة المعرّبة، ص ص 48، 142. انظر صناعة اللوزينج والجوزينق في ابن سيّار، كتاب الطبيخ، الباب التاسع والتسعون.

469) المورّقة نوع من الطعام يكون من رغفان مورّقة (feuilletée). انظر Dozy, *Supplément*, II, p. 797 انظر صناعتها في ابن رزين، فضالة الخوان، ص 83.

470) الخشكنانج والخشكنان فارسي اكتفى الجواليقي بأن قال إنّ العرب قد تكلّمت به. المعرّب، ص 134. وتعني الخشك والخشكيدة في الفارسيّة الجاف اليابس وخشكنانده المجفّف الميبس. عبد المنعم محمّد حسنين، قاموس الفارسيّة، ص 218. وجاء في دوزي أنّه نوع من الخبز المصنوع بالزبد والفستق والجوز والسكر ويكون على هيئة الهلال. *Supplément*, I, 173. انظر صناعته في ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 271 - 273.

471) القنانيط : عجين يلفّ على جعاب من قصب تقلى بعد أن تجفّف في الهواء وتحشى بعد أن تطبخ بالفاكهة الجافّة. انظر مثلا ابن رزين، فضالة الخوان، ص 65.

472) تصنع الأصابع من عجين يجعل في أنابيب وينزع فيحشى فاكهة وعسلا أو سكّرا . انظر أصابع زينب في كنز الفوائد، ص ص 109، 117.

473) لقم القاضي : نوع من الكعك يمدّ عجينه مستطيلا يحشى بلوزئمّ يصنع منه أمثال الجوز. يقلى في زيت ويذرّ عليه سكّر. أنظر ابن رزين، فضالة الخوان، ص 65.

474) الأقراص : تطلق الكلمة على كلّ ما يصنع قرصا من عجين أو غذاء مدقوق. والمقصود هنا اقراص دقاق من عجين تحشى بالفاكهة الجافّة المدقوقة والسكّر تقلى أو تطبخ في فرن. تغمس في سكّر أو يصبّ عليها عسل. ابن زرين، فضالة الخوان، ص 68؛ البغدادي، كتاب الطبيخ، ص ص 80 - 81.

والإسفنج[475] والمشاش والزلابية. ويصنع من الدقيق الأطرية والرشته والشعيريّة والفدوش وقد جاء أنّ الفدوش، تعمل من عجين «يفتل بين الأصابع قليلا في طول حبّة القمح وتكون كل حبّة منه رقيقة الجسم وطرفاها أرقّ من وسطها. ويوضع كلّ ما يفتل منه في طبق بين اليد فإذا فرغ العجين يبّس للشمس»[476].

والفدوش ثلاثة أنواع: مستطيل على هيئة القمح، ومستدير على هيئة حبّة الكزبرة، ونوع رقيق[477]. أمّا الشعيريّة فتفتل من العجين مثل الشعير[478] ولا فرق بينها وبين نوع من أنواع الفدوش. أمّا الأطرية فقد أورد ابن البيطار تعريف ابن سينا لها: «هي كالسيور تتّخذ من الفطير وتطبخ في الماء بلحم وغير لحم وهي في بلاد نارشته»[479] ولئن جعل ابن سينا الأطرية والرشته شيئا واحدا فإنّ أ. ج. أربري (A. J. Arberry) نقل أطرية إلى (macaroni) ورشته إلى (spaghetti) في ترجمته لكتاب البغدادي[480].

وتـــرجم هـــويسي ميرندا (Huici-Miranda) أطرية تارة بـ (macarrones) وطورا بـ (fideos) في ترجمته لكتاب الطبيخ في

---

475) نوع من الفطائر اشتهرت في الغرب الإسلامي. ابن رزين فضالة الخوان. ص ص 80 - 81.

476) م. ن. ص 90.

477) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص 184.

478) ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. II. ص 608؛ كنز الفوائد. ص 50.

479) ابن البيطار. الجامع. I. ص 53؛ ابن سينا. القانون في الطبّ. I. ص 416.

480) A. J. Arberry, "A Baghdad Cookery Book", in *Islamic Culture*, Heyderabed, XIII, 1939, p. 45.

المغـــرب والأندلس[481]، وجعـــل ر. روزنبـرجـــي (R. Rosenberger) الأطرية والرشته من نفس النوع، إذ كلاهما من عجين يبسط رقيقا يقطع احـدهمـا سـيـورا فـيكـون رشـتـه، وهي أقـــرب إلى (tagliatelles)، ويفتـل الآخـر طوالا فتكون الأطرية (Spaghetti)[482]. ورغم ذكر أطعمة الأطرية والرشتة في كتب الطبيخ[483] فإن صناعة الأطرية لم توصف إلاّ في فضالة الخوان: «ومن عدم وجود الأطرية فليعجن السميد أو الدقيق بالماء وقليل الملح عـجنا بليـغـا قـويّا ويمدّه على مـائدة أو على لوح مستطيل، وتفتل باليدين أرقّ ما يمكن ثمّ يجفّفها للشمس ويطبخها»[484]. ولم ترد صناعة الرشته إلاّ في كتاب البغدادي: «وهي عجين يعجن ويبسط رقيقا ثمّ يقطع سيورا رقاقا طول أربعة أصابع»[485]. وإذا كانت ملاحظة البغدادي تفيد بطول الرشته فإنّ نصّ ابن رزين لا يشير إلى طول الأطرية. وقد جاء في وصف ابن سيّار والبغدادي لطبخ الأطرية استعمال الكفّ مقدارا لكمّيّة الأطرية المضافة إلى القدر[486]. والكفّ تسع عجائن صغيرة أو طويلة مقطوعة صغارا. ومهما يكن غموض صناعة الأطرية في النصوص فهي من العجائن التي تنتمي والرشته إلى نفس النوع. إذ تصنع من نفس العجين الذي يبسط. ولعلّ الأطرية والرشته شيء واحد كما جاء في تعريف ابن سينا، فتكون الرشته الكلمة الفارسية والأطرية اللفظ العربي الذي يدلّ على نفس الشيء. فالناظر إلى معنى كلمة رشته في الفارسية يلاحظ أنها تدلّ على «المغزول المفتول» وأنّها «خيط حبل. وما

(481 A. Huici-Miranda, *Traduccion espanola de un manusrito anonimo del siglo XIII sobre la coccina hispano-magribi*, pp. 207-208.

(482 R. Rosenberger, "Les pâtes dans le monde musulman", in *Médiévales*, 16-17, 1989, p. 93.

483) ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص 606؛ البغدادي كتاب الطبيخ، ص ص 29 - 30؛ كنز الفوائد، ص 41.

484) ابن رزين فضالة الخوان، ص 91.

485) البغدادي، كتاب الطبيخ، ص 30.

486) م. ن.، ص. ن؛ ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 181.

يطبخ من عجين القمح في صورة خيوط وأشرطة دقيقة ثمّ يستعمل في صنع طعام آخر أو بعض الحلوى»[487]. فيحيل تعريف الرشته هذا على طريقة صنع الأطرية (خيوط مفتولة) والرشته (سيور - أشرطة)، كما جاءت في مدوّنتنا. ويبدو أنّ أصل الرشته والأطرية من الصين ومنها انتقلت صناعتها إلى فارس فالعراق والشام ومصر والمغرب وصقليّة والأندلس[488].

ومن العجائن التي تمدّ وتبسط كالأطرية والرشته رقاق الططماج وهي تركيّة الأصل[489]. ويصنع التلتين من عجين يمدّ على المائدة رقيقا

---

487) عبد النعم محمّد حسنين. قاموس الفارسيّة. ص 297.

488) يقول ب. روزنبرجي «La rista, comme tant d'autres aliments et techniques, parait bien avoir été emprunté à l'Iran sassanide. Or il est certain que lui-même a beaucoup reçu de l'Inde et de la chine. Le témoignage d'Ibn Sina suggère une possible transmission de la Chine. Elle est vraisemblable en raison de la relative proximité géographique du Khurasan et de son ouverture à l'Extrême-Orient». «Les pâtes dans le monde musulman», in *Médiévales*, 16-17, 1989, p. 93.

وقد بيّنت مؤرّخة الطبيخ ف. سبان - سرفنتي (F. Sabban-Serventi) أنّ العجائن (Les pâtes) صينية الأصل. انظر : «De la main à la pâte réflexion sur l'origine des pâtes alimentaires et les transformations du blé en Chine ancienne" in *L'Homme*,113, 1990, pp 102-137; "Ravioli cristallins et tagiatelle rouges: Les pâtes chinoises entre XII et XIV siècle» in *Médiévales*, 16-17, 1989, pp. 29-50.

وذكر م مونتناري (M. Montanari) أنّ «العرب، هم الذين نشروا استعمال العجائن المجفّفة في صقليّة مستندا في ملاحظته هذه إلى مقال روزنبرجي انظر : "Note sur l'histoire des pâtes en Italie" *Ibid*, p. 161.

وجاء في حديث مونتناري : «Il semble établi que nous devons l'invention des pâtes sèches aux arabes, peuple nomade qui avait besoin d'un produit de longue conservation adapté à ses perpétuels déplacements dans le désert et au climat chaud de son milieu naturel».

م. ن. ص. ن.

ولعمري فإنّ هذا الحديث لغريب. إذ الأطرية والرشته والفدوش والشعيريّة من الأطعمة التي ظهرت في البيئة الحضرية الزراعية. وإنّ تجفيف العجائن لا يقترن بحاجة البدو إلى زاد يستعمل في الترحال. بل تخزن المجتمعات الزراعية المستقرّة ما تنتجه من الحبوب طعاما لسنتها ولجدبها. ولو قرأ مونتناري ما جاء في مقال روزنبرجي ص 91. لما أخطأ وميّز بين العرب والمسلمين.

489) F. Sabban - Serventi «Ravioli cristallins et tagliatelles rouges», *ibid*, p.42.

و«يقطع بالسّكين قطعا مربّعة في سعة إصبعين وتجفّف للشّمس»[490]. ويعمل المحمّص «يفتل بين الأصابع مدوّرا على مثل حبّ الفلفل ويجفّف للشمس»[491]. والبركوس (بركوكش) من «دقيق [...] يرشّ بماء قد حلّ فيه ملح ويحرّك باليد حتّى يلتئم ويتجنّب ثمّ يحرّك بالكفّ برفق باليد حتّى يصير كالحمّص الصغير، ثمّ يغربل بغربال خفيف حتّى يزول عنه ما بقي من الدقيق ويجفّف في طبق»[492]. ومن السميد يعمل الكسكسو وصفته «أن يؤخذ السميد الرطب فيوضع في المعجنة ويرشّ بماء حلّ فيه قليل ملح ويحرّك بأطراف الأصابع حتّى يلتئم بعضه ببعض. ثمّ يحكّ بين الكفّين برفق حتّى يصير مثل رؤوس النمل، ثمّ ينفض بغربال خفيف حتّى يذهب عنه ما بقي من الدقيق ويترك مروّحا مغطّى»[493].

وإذا كانت الأطرية والرشته والططماج والشعيرية عجائن شرقيّة فإنّ الفدوش والتلتين والمحمّص أو البركوس والكسكسو عجائن مغربيّة - أندلسيّة. فالفداوش والفدوش والفداويش هي fideos [494]. وهذه الكلمة اسبانية درج استعمالها في عربيّة أهل الأندلس[495]. أمّا التلتين فلم تذكرها م. مارين (M. Marin) بين أطعمة المغرب وما جاءت صناعتها في الكتب المشرقيّة، وما أشار إليها روز نبرجي. ولم نجد الكلمة في معجم دوزي (Dozy)، غير أنّه ورد في هذا المعجم أنّ التليتلي عجائن يصنعها

---

490) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 91.

491) م. ن. ص 93.

492) م. ن. ص 60.

493) م. ن. ص 87.

494) R. Dozy, *supplément*, I, p. 245

495) M. Marin, «Cuisine d'Orient, cuisine d'Occident», *in Médiévales*, 33, 1997, pp. 14-15.

الموريسكيّون شبيهة بما يوجد في إيطاليا وأنها تؤكل بالحساء أو المرق[496].
ولعلّ التلتين والتلتليّ شيء واحد. وقد يكون طعاما أندلسيّا. أمّا الكسكسو
والمحمّص والبركوس فهي أطعمة مغربيّة أدخلها البربر بلاد الأندلس[497].
وأوّل ما ظهر ذكر الكسكسو في كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس[498]
ولم نعثر على لفظه في النصوص التونسيّة قبل العهد الحفصيّ[499]، وفي
النصوص المشرقيّة قبل القرن السادس الهجريّ[500]. ولسنا ندري هل
ظهر طبخ هذا الطعام في المغرب الأوسط والأقصى في العهد الموحّديّ
أم كان معروفا قبل هذه الفترة في شمال إفريقيا كلّها. وكان سكّان هذه
البلاد يطلقون عليه أسماء مختلفة منها اسم «الطعام» أو «العيش» أوعبارة
بربريّة ضاعت. إنّ الأقوال مضطربة في قدم الكسكسو[501]. وليس
للمختصّ في تاريخ الطبخ الأندلسيّ والمغربيّ غير افتراضات. كأن يكون
الكسكسو ظهر في العصر الوسيط في شمال افريقيا. أو قد يكون ذا
أصل إفريقيّ (نسبة إلى إفريقيا)[502].

---

496) R. Dozy, *supplément*, I, p. 150.

497) انظر ما جاء في الكسكسو L. Bolen " L'étonnante apparition du couscous en Andalousie médiévale (XIIIe siecle). Essai d'interprétation historique», in *l'Andalousie du quotidien au sacré*, pp. 61-70.

498) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص 181.

499) S. Debbabi Missaoui, «Femme et cuisine, culture et histoire» in *Femme, culture et créativité en Tunisie*, p. 132.

500) لم نجد وصفا للكسكسو إلاّ في كتاب الوصلة ضمن أطعمة المغاربة. II. ص ص 608. 610.

501) L. Bolens "Symbolique alimentaire ou écosystème? Le couscous mets référentiel dans le monde islamique maghrébo-andalous" مقال مرقون مدّتنا به الباحثة.
S. Debbabi Missaoui, "Femme et cuisine, culture et histoire" in *Femme, culture et créativité*, pp. 131-132.

502) L. Bolens, *La cuisine andalouse*, p. 156.

ولا نخفي أنّنا عندما نقرأ هذه الجملة من نصّ جاء في كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس «الكسكسو المعهود المسقيّ يعرفه جميع الناس»[503] نميل إلى القول بأنّ الطعام لا يكون معروفا ولا منتشرا عند ظهوره بل يكون كذلك عندما يتعوّد الناس على طبخه ويألفون أكله. فالأقرب إلي الظنّ أنّ هذا الطعام أقدم في الواقع من فترة تدوين لفظه في الكتاب.

وقد يكون النوع الواحد من العجائن أو الرقاق ألوانا. فتطبخ ورقة الكنافة رغيفا وتقطع سيورا كالرشته وتقطع قطعا وتطوى كالأوساط. وقد يتخذ رقاق الكنافة لصنع السنبوسك والأقراص[504]. وكما تفنّن الطبّاخون في صناعة الأخباز وأطعمتها مالوا إلى هشمها وفتّها قطعا كبارا ووسطا ودقيقة في غاية الدقّة، فسقوا بها أمراق الثرائد[505]. ورفسوها بالزبد والعسل والتمر والفاكهة الجافّة والسكّر[506] وكثيرا ما أخذوا لباب الخبز أو فتاته يجفّفونه ويدقّونه وينخلونه ليصنعوا به الرفيس والخبيص والهريسة وغيرها من الطعام الحلو. وليخلطوا به البنادق. وليجعلوه في

---

503) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص 181

504) ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. II. ص ص 627 - 628؛ كنز الفوائد. ص 49. 107

505) انظر مثلا كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 182 - 183؛ 185. 187 - 188.

506) م. ن. ص ص 205 - 206.

حشو الدجاج والخرفان والأسماك. وليطبخوه في الألبان ويخمّروا به القدور[507].

وقد استعمل النشا استعمالا كثيرا. فصنع منه الرقاق وجفّف ودقّ فكان مادّة للخبيص[508]. وطهي منه الفالوذج[509]. وجعل في المرق يخثّره[510] وفي الألبان يعقدها [511]. وكثيرا ما احتيج إلى الأرز المطحون لتخثير الأمراق والألبان وانعقادها [512].

ومن الدقيق والجشيش والحبوب التي تلقى في القدور كاملة بقيت أطعمة قديمة ثابتة ثبات الأخباز والكعك والثرائد والملبّقات[513].

---

507) ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 77.57 . 131 - 132 ؛ ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 137 207 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 66. 190.99 - 191. 205 - 207. 231 ؛ كنز الفوائد. ص ص 112. 114.

ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. II. ص ص 519. 523 - 524. 623 - 624 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص25. 31. 181. 192 ؛ كنز الفوائد. ص ص 48. 105 - 109. 112 ؛ وانظر سهام الدبابي الميساوي. الخبز طعاما في الأندلس. دراسات أندلسيّة. 7. 1992. ص 77.

508) ابن رزين. فضالة الخوان. ص 74. انظر صناعة الخبيص من النشا في ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 247. 252.

509) م. ن. ص 242.

510) ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. II. ص 632 ؛ كنز الفوائد. ص 28.

511) م. ن. ص ص32 . 41. 47.

512) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 262 ؛ كنز الفوائد. ص ص 37. 41. 46. 47.

513) الملبّقة : طعام كالثريد يلقى في مرقه لباب الخبز أو فتاته حتى ينعقد. انظر الباب الثالث من كتاب الطبيخ لابن سيّار.

بقيت الجشيشة والحسو والعصيدة والبسيسة والحنطيّة أو القمحيّة والأرزيّة [514].

يدقّ لحم السمك ويصنع بنادق[515] قد تخلط باللوز والصنوبر وتجعل بين الأسماك في الطاجن[516]. ويدرس هذا اللحم ببيض وتوابل فيلقى ويوضع على الحوت الكامل[517] أو يعاد إلى شوكه بحثا عن شكله الأوّل[518]. وتدقّ لحوم ذوات الأربع والطيور وتصنع منها ألوان شتّى. فيسمح المدقوق بالتزوير والمغالطة إذ يخال المرء الكبد والألية مخّا [519]. ولا يميّز في الطبق بين لحم الكبب والرطب[520]. ويظنّ أنّ اسفيريا الحمّص صنعت من لحم[521].

---

514) الحنطيّة والقمحيّة والأرزيّة أطعمة من هذه الحبوب التي تلقى في القدر. انظر مثلا ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 61 - 62؛ ابن سيّار كتاب الطبيخ، الباب الخمسون والواحد والخمسون والثاني والخمسون؛ كنز الفوائد، ص ص 34، 37، 45 - 47.

515) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 204.

516) م. ن. ص 201.

517) م. ن. ص 206.

518) م. ن. ص 201.

519) تدقّ الكبد والألية ويحشى الخليط في أنابيب تلقى في الماء وتغلو فيجيء ما فيها مثل المخّ لونا وطعما. ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، ص 559.

520) تصنع من اللحم كبب على هيئة نواة الرطبة وتطبخ بالرطب والتمر. م. ن. ص 613.

521) الاسفيريا: طعام يصنع من اللحم المدقوق يضاف إليه الخمير المحلول في البيض والتوابل. إذا غلا الزيت يغرف من الاسفريا مغرفة تصبّ في المقلى حتّى تعقد رغفا صغارا. والمزوّرة يعوّض فيها اللحم بالحمّص المدقوق. كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس ص ص 23 - 24.

وتكثر تقنية الحشو فيشقّ الباذنجان صليبا ويحشى بالكرفس[522]، ويحشى اللفت بالزبيب[523] والهليون باللحم[524]. وتحشى الأخباز باللحوم والطيور والأسماك والبقول. وتحشى العجائن بالفواكه والسكّر. ويكون الطبخ تغطـية لأطايب تكتشفها اليد حين تكسر الأخباز. ويكون الأكل تعرية للخفيّ يتحسّسه اللسان فيكتشف طعمه ويتطلّع إليه الأنف فيجلي ريحه. وتحشى المصارين باللحم فتعود كما كانت ملآى وتعود اللقانق والمباعر المحشوّة والمرقاس إلى بطون الخرفان والجداء حيث كانت. وتحشى معها البنادق والأقراص. فتعوّض القلب والكلى والطحال. فيأكل المرء قرصا أو بندقا وكأنه أخرج من بطن الحيوان قلبا أو كبدا والتهم عضوا من أعضاء الحياة. وتحشى بطون الطيور بفتات الخبز واللوز والتوابل. أي بما كانت تلتقط من حبّ وبقل كما تحشى بالبيض فيعود إليها وكأنّه ما انفصل عنها. وتقبر الطيور في بطون العجول والخرفان والجداء. ويدفن الكبش في بطن العجل. والأوزة في بطن الكبش. والدجاجة في جوف الإوزّة. والحمامة في جوف الدجاجة. واليمامة في جوف الحمامة. والزرزور في جوف اليمام. والعصفور في جوف الزرزور[525]. فيتجاوز الطبّاخ قوانين الطبيعة. يجعل العاشب لاحما والحيوان الأرضيّ حاملا للطير. ولا يعجب آكل العجل المحشوّ بالخروف وأصناف الطيور من لحوم في كلّ واحد منها طعم الآخر بل يستمتع بالتعرية. ما أن تكتشف اليد خفيّا محتجبا تجليه حتّى تطلب قناعا آخر تعرّيه. ويكون الأكل لعبة تثير

---

522) البغدادي. كتاب الطبيخ. ص 65.

523) ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. ص 668.

524) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص 135.

525) انظر الأجواف المحشوّة في ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 133. 164. 170 - 171، كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 31 - 32. 34.

النفس ومغامرة تغري الحسّ وتعرية تحقّق لذة. فالفنّ يحقّق «للنفس لذّتين. واحدة مألوفة وأخرى غريبة عجيبة فيها المألوف يؤكل أوّل مرّة. إنّها لذّة فيها عناء وانتظار لأنّ القريب المتناول يصبح في هذا الطعام بعيدا تجهد اليد في تناوله وينتظر اللسان قبل أن يلوسه وينشط الفكر ويفاجأ ويبهت فيتمتع ويلتذّ»[526].

ويحشى جوف الحوت بفتات الخبز والجوز واللوز والتوابل وماء الورد[527] فيصبح الحيوان الآتي من العالم العجيب أليفا يقتات فتات الأرض وفاكهتها وتنزع جلود السمك والدجاج والخرفان ويحافظ على رأس السمكة وأجنحتها وذنبها، وعلى أجنحة الدجاج وعظامه وعظام الخرفان والجداء. ويعاد إلى الحيوان لحمه مدروسا بالبيض والفتات والفواكه والسكّر أو العسل والتوابل والعطور[528]. تقوّض اليد الباطن وتبقي الظاهر الذي يسمح لها بالخداع، كما تحافظ على الهيكل الذي يمكّنها من إعادة بناء ما قوّضته بناء جديدا يجعل من لحم الطير أو الخروف والجدي والسمك مادّة أخرى بعيدة عن المادّة الأصليّة.

وإذا كان العجين المادّة الثقافيّة التي وجد فيها الإنسان السبيل إلى خلق ألوان من الأطعمة قابلة لأن تكون لا متناهية مشعرة إيّاه بقدرته على الخلق المتجدّد فإنّ اللحم هو تلك المادّة الطبيعيّة التي، كلّما كان تغييب شكلها ولونها ورائحتها وطعمها تغييبا أشدّ. أشعر ذلك التحويل الإنسان

526) سهام الدبابي الميساوي. «تهذيب المائدة في الأندلس». المجلّة العربيّة للثقافة. 1994. ص 167.

527) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص 173.

528) ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 132 - 134. 151 - 152. 157 - 157. 172 - 173 ؛ ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 78. 224 - 230 ؛ ابن العديم الوصلة إلى الحبيب. ص ص 525. 526.

بانتصاره على حيوانيّته ونأيه عن الطبيعة. فليس غريبا إذن أن يكثر تلوين الأطعمة من الدقيق واللحم المدقوق في ثقافة وصلت فيها الحضارة إلى الأوج. أمّا الحفاظ على الطيور والأسماك والخرفان والجداء والبقول والفواكه كاملة فله دلالة : إنّ الإنسان مهما يتحضّر يبقى فيه أصل طبيعيّ وغريزة تبحث عن التحقّق. فهو هذا العاشب يحتاج إلى البقول والفاكهة كاملة يقضمها قضما. وهو هذا اللاحم الذي يطلب الطير كاملا يفصّله عند التهامه، والخروف كاملا يقطّع لحمه بيده تقطيعا وينهشه نهشا، والرؤوس والأكارع كاملة يفصّلها ويمصّها ويتمخّخها. ولكن تحقيق الحيوانيّة لا يكون تحقيقا مباشرا، إنّما يكون عبر الوسيط الثقافيّ الذي هو الطبخ، فالرؤوس والأكارع والأسماك والطيور والخرفان والجداء تطبخ وتشوى أو تطجّن وتؤكل بصباغ أو صلص أو خردل أو زيت وثوم يرافقها.

وإذا كان الحيوان الكامل يحقّق متعة فصل أجزاء الطير فصلا، ونهش العصافير نهشا، وقطع لحوم الخرفان والجداء قطعا، فإنّ اللحوم المقطوعة صغارا والبنادق والأقراص واللقانق والمباعر والبقول المقطوعة كالدنانير تسمح بأن يكون الأكل لقما متتالية بطيئة يستطيب المرء طعومها وروائحها شيئا فشيئا، فيستمتع بأكلها متعة متأنّية ويشعر بامتلاك الزمان.

ولقد اعتمدت بعض الدراسات في الطبيخ على ما ذكره الأصمعي، في الذهاب إلى أنّ عادات الحشو روميّة. إذ قال «اختصم روميّ وفارسيّ في الطعام وحكّما بينهما شيخا قد أكل طعام الخلفاء فقال : أمّا الروميّ فذهب بالحشو والأحشاء والفارسيّ بالبارد والحلواء»[529]. والواقع أنّه ليس

529) انظر ذلك في مقدّمة سليمى محجوب ودريّة الخطيب لكتاب الوصلة. I. ص 181. ونصّ الأصمعي مذكور في كتب كثيرة من التراث منها عيون الأخبار لابن قتيبة. III، ص 216.

لنا وصف دقيق جدّا لطبيخ الأمم القديمة حتّى نفصل في هذا القول ونثبت إثباتا أنّ هذه العادة رومية. فقد كانت المباعر المحشوّة من أطعمة العراقيين القدامى[530]، وذكرنا في قسم التطييب أن أهل الهند كانوا يحشون الطيور بالفواكه. وليس لنا سوى نصّ أبيسيوس الذي جاءت فيه وصفات مباعر ولقانق وكروش محشوّة تجعلنا نستنتج تشابها كبيرا بينها وبين ما جاء في الطبيخ الإسلامي خاصّة المغربيّ - الأندلسيّ[531]. كما وجدنا في هذا الكتاب استعمالا لفتات الخبز في الأطعمة مكثّفا يذكّرنا بما جاء في نصوص الطبيخ الإسلاميّة[532]. ففي طبيخ الشام يكثر استعمال الفتيت[533] وكذلك الأمر في طبيخ العراق القديم[534]. ومع علمنا بتفنّن طبّاخيّ الصين القديمة والوسيطة في قطع الأغذية قطعا صغارا ودقّ اللحوم دقّا وصناعة أشكال كثيرة منها[535]، فإنّنا عاجزون عن الجزم بأنّ الرقيق الصينيّ هو الذي أدخل هذه العادة إلى العراق، بيد أنّه يمكن القول بأنّ عادات طبخ الأرز باللبن والزبد والسكّر والفواكه الجافّة وتلوين هذا الحبّ ألوانا واستعمال دقيقه ذات أصول هنديّة وصينيّة[536].

---

530) انظر: J. Bottéro, «La plus vieille cuisine du monde» in *Initiation à l'Orient Ancien*, p. 85.

531) Apicuis, *L'art culinaire*, Livres II, VII.

532) م. ن. الكتاب الرابع.

533) جاء في ابن سيّار وصف لأطعمة شامية يلقى فيها الفتيت. انظر مثلا الباب الثالث والثمانين.

534) J. Bottéro, «La plus vieille cuisine du monde» in *Initiation à l'Orient Ancien*, p. 89.

535) انظر: F. Blanchan, «Savourer, Goûter en Asie Orientale», in *Asie, Savourer, Goûter*, pp. 25.
F. Sabban, «Esthétiques dans la haute cuisine chinoise» ibid, p. 242.

536) انظر ما جاء في: F. Blanchan, «Saveur, Goûter en Asie Orientale», *ibid*, pp. 12, 32.
I. Piovano, «Les aliments et les boissons dans le Ramayana» *Ibid*, p. 43-45.

3 - 2 - العصر والنقع والانتباذ والتخمير

يعصر العنب فتكون منه الخمر. وتصنع هذه حيث تكثر الكروم. وزراعة هذه الأشجار قديمة في العراق وفارس وحوض البحر الأبيض المتوسّط[537]. وقد اشتهرت بلاد الشام ودلتا النيل وسواحل افريقيّة وجنوب الأندلس بكرومها[538]. وإذا استثنينا شعر الخمريات الذي جاء في بعض أبياته وصف لإيداع الخمرة في الدنان واختمار العصير وإدراكه وتعتيقه وخروجه بالبزال. فإنّا لا نجد في النثر وصفا دقيقا لصناعة الخمور. وقد أشار المهتمّون بالتراث الأندلسيّ والمغربيّ إلى غياب وصف صناعتها في تراث الغرب الإسلاميّ[539].

ولا نعتقد أنّ صناعة الخمور تختلف في العصر الوسيط عمّا كانت عليه في القديم. ويفيدنا كتاب الفلاحة النبطيّة الذي تداخلت فيه التجارب والمعارف النبطيّة والفارسيّة والروميّة واليونانيّة والمصريّة بالعلاقة الوطيدة بين غراسة الكروم والاهتمام بها وصنع الخمور الجيّدة من أعنابها. فلا تصنع الخمور دون علم بالقواعد التي تنتج الأعناب الجيّدة. فممّا يجوّد الخمر أن تزرع الكروم في أرض صلبة وأن تشرب ماء قليلا وأن تعرّش على خشب أو قصب أو شجر. وأفضل الخمور ما صنع من المعرّشة على الشجر. وأوفق الشجر لتعريش الكروم ما لم يكن مفرط الطول ولا كثير الأغصان ولا مجتمع الرأس. فلا يستر الكرمة ولا يظلّلها. رغم أنّ أهل

537) R. Billard, *La vigne dans l'antiquité*, pp. 45-55.

538) موريس لومبار. الجغرافية التاريخيّة للعالم الإسلامي. ص 217.

539) محمّد عمراني .مسألة الخمور في تاريخ المغرب الوسيط.. أمل. 16. 1994. R. Arié, "La vie économique de l'Espagne musulmane" in *Wirtschafts geschichte Des vorderen orients in islamichery Zeit*, Teil 1, p. 244. V. Lagardère, "Cépages, raisin et vin en al-Andalus (x-xve siecle) in *Médiévales* 33, pp 81-90; E. Lévi-Provençal, *Histoire de l'Espagne musulmane*, III, p. 278.

الشام فضّلوا التعريش على شجر طوال طلبا لخمرة جيّدة صافية خالصة[540]. وممّا يجوّد الشراب إبقاء القضبان الطوال في الكروم التي تنتشر[541]. وغرس الكروم في أرض ذات ثمر كالرمّان والسفرجل والتفّاح والقراصيا، إذ يوافق أن تشمّ الكروم روائح شجر فيه قبض[542]. ويكثر عصير العنب ويجود من الكروم التي «تنقل غروسها إلى موضع في أرض لم تشقّ ولم تفلح، وأن تكون الشمس عليها لا تستر عنها بشيء من مثل تلّ عظيم أو جبل، وأن تكون الرياح تخترقها»[543]. فالخمرة الجيّدة تكون من شجرة هي الكون الحيّ فتكون عصيرا فيه من جسد الأرض وخصبها ونور الشمس ولفحها وبرد الماء وإنعاشه ونسيم الريح وإحيائه وتكون شرابا طبخته الشمس من ثمر نمت قضبانه وغزرت وتكاثرت وانتشرت وانبسطت وفاضت. تعانق الدلب[544] والدردار[545] والصنوبر[546]. تنشد الخصب[547] والنّور وتشمّ روائح النَّوْر. ينعشها وعطر السفرجل والتفّاح يشذّيها، وتطلب صفرة زهر الدردار

---

540) ابن وحشية، الفلاحة النبطيّة، II، ص ص 1953، 973 - 974.

541) م. ن، ص 976.

542) م. ن، ص 976، 978.

543) م. ن، ص 978.

544) الدلب (platane) «من جنس الشجر العظام وورقه كورق التوت في قدر الفول وأعظم. صنوبريّة الشكل على خلقة الدار فلفل. وزهره بين الخضرة والصفرة». الغسّاني، حديقة الأزهار، ص 90.

545) الدردار (Orme) «من جنس الشجر العظام وهو نوعان منه ما يثمر ومنه ما لا يثمر. وهما متشابهان ورقا وأغصانا وعلوّا وتدويجا. والذي يثمر منهما له عناقيد مملوءة ثمرا يشاكل بزر القرع إلاّ أنّه أرقّ منه وأطول». م. ن، ص 91.

546) الصنوبر (Pin) «من جنس الشجر العظام وأنواعه كثيرة، وهو ذكر الأرز وقيل أنثاه والذكر هو الأرز. وكلّها له ورق مهدّب ومنه ما يثمر ولا يثمر». م.ن، ص 192.

547) ابن وحشية، الفلاحة النبطيّة، II، ص ص 974. وقد جاء أن الصنوبر ذو رمز قضيبي.
J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves, La nature*, p. 43.

وخضـرته وحمـرة الرمّـان والقراصيا، كـمـا تطلب لون الـشـمـس ولون عشب الأرض ولون الـدم، فتفيض من عصيرها القوى الثائرة المخصبة المحيية.

وفي «اتّخاذ الشراب الحلو الصحيح غير الفاسد من أي كـرم»[548] وجب قبل القطاف بثلاثين يوما انتزاع ورق القضبان التي فيها العناقيد وليّها حتّى تطبخ الشمس العنب وتجفّف رطوبة الثمر فيحدث ذلك حلاوة محبوبة في الخمر طيّبة لذيذة، أو يؤخذ من دبس النحل قبل القطاف شيء يخلط بالماء يصبّ على أصل الكرم[549]. ولا بدّ من الحذر في الحفر للكرمة لتتنفّس أصولها، فإصابة ساقها أو شيء من أغصانها ونخسها أدنى نخسة بالحديد يكون سمّا ينتقل إلى خمرة تشلّ الإنسان وتسلب العافية وتسقم البدن وتنغّص على الإنسان سروره وفرحه[550]. وإذا كان الحديد أشدّ المعادن قوّة وأصبرها على النار[551]، فإنّه خبيث[552]. ورغم كونه «معدن السماء» تسكنه قوّة مقدّسة فهو ذلك الأرضيّ الظلاميّ الذي يجيء بالهمّ والشرّ والعنف[553]. ولئن دلّ على المادّة الأوليّة التي يتولّد منها الذهب، فهو تلك المادّة الحقيرة التي تفسد فيكون لون صديدها كلون الدم العفن وقوّته السحرية قوّة خبيثة تسمّم

548) ابن وحشيّة، الفلاحة النبطيّة، II، ص 104.

549) م. ن. ص. ن.

550) م. ن. ص. ن.

551) ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 407؛ شيخ الربوة، نخبة الدهر في عجائب البرّ والبحر، ص 73.

552) التيفاشي، سرور النفس، ص 178.

553) J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves La nature*, p. 122.

النبات. وآلته الأوليّة، آلة الجروح والآلام والموت[554]. تسقم الكرمة وتسمّم عصيرها وتشقي شاربه.

وداء الشراب الكبير «هو مجيء المطرفي الخريف»[555] يفسد العنب. ويستفيد الفلاّح من العلم ينقذ ثمره. والخمّار من المعرفة تصلح خمره. فتنزع أوراق الكرمة وتسخّن بالنار قبل شروق الشمس إلى غيابها مرارا في الأسبوع وتسقى بالماء فلا يحمض بذلك الشراب ولا يفسد[556]. أو يدقّ الطين الأحمر والخردل والملح ويستعمل في إصلاح الشراب ولا يكون ذلك دون الطبخ[557]. فالحرارة التي هي من جنس الخمرة عنصر أساسيّ في إصلاح الفساد. والماء والتراب عنصران ضروريان في إنقاذ العصير، والملح مادّة حيويّة تقضي على الفساد.

وتختلف الخمور بحسب الأراضي التي تنبت فيها الكروم وبحسب أنواع الشجر وأصناف الأعناب[558]. وتختلف الخمور من حيث الألوان. فمنها الأسود والأبيض والأحمر القاني والأصفر الذهبيّ والأشقر والمورّد والخوصيّ والأبيض الخمري. ويكون شراب العنب الأبيض أبيض فإذا تقادم وجاوز السنة وتوسّط طبخه وقويت حرارتة أصبح خمريّا. فإذا ازداد

---

554) م. ن، ص. ن، وانظر رمز الحديد في : .Encyclopédie des symboles, p. 253-254, N Julien *Dictionnaire des symboles*, p. 134.

555) ابن وحشيّة، الفلاحة النبطيّة، II، ص 1117.

556) م. ن، ص. ن.

557) م. ن، ص. ن.

558) ابن وحشيّة الفلاحة النبطيّة، II، ص ص 953 - 955 تختلف أنواع الأعناب باختلاف البلاد ومنها .الخمريّ بطسّوج قطربّل والملاحيّ ببغداد والصقلبيّ بالبصرة وأنهارها والسّماقيّ بالأهوازوعيون البقر بالشام، والمورقيّ بالبليخ ونهر سعيد والمختّم بالريّ والفارسيّ والزّرجون والأسفيد مشك والسياوتبك والناشفينيّ والبازجنك والخرجج بقزوين والوفراباي والماني والماسبديّ بناحية الجبل، ابن الفقيه، كتاب البلدان، ص 119.

تقادمًا وجاوز السنتين صار خوصيًا. فإذا عتّق وجاوز أربع سنين أصبح أصفر زعفرانيًا. أمّا الشراب من العنب الأحمر فيكون في ابتداء اختماره قريبا من البياض فإذا جاوز السنة صار مورّدا وإذا تقادم سنتين أصبح أشقر. ويكون شراب العنب الأسود أوّل الأمر حالك السواد فإذا تقادم صار بين الأحمر والأسود، وإذا جاوز السنتين ورقّ صار لونه أحمر[559]. ولقد تعدّدت أوصاف ألوان الخمر ونعوت حداثتها وقدمها في اللسان العربيّ. فإذا كانت حمرة الخمر إلى الكلفة سمّيت كميتا، وإذا اشتدّت الحمرة إلى السواد فالخمر كلفاء، وإذا قنأت حمرتها فهي الأرجوانيّة، وإذا رقّت الخمرة فهي الوردة. وإذا زادت رقّتها حتى مالت إلى البياض فهي الصهباء. ويطلق على الخمر الحمراء الجريال والمدماة، وعلى التي يغلب عليها السواد السخاميّة. وعلى القديمة الخندريس والرحيق والرحاق والمدامة والعقار والعتيق والعاتق، وعلى المعجّلة الاستحكام الخمطة، وعلى أوّل ما سال من العنب قبل العصر السلاف والسلافة[560].

وتختلف الخمور باختلاف طعومها وروائحها فمن العنب الشديد الحلاوة والعسليّ تعصر الخمر الحلوة. ومن الرقيق المائيّ القريب من المزّ تصنع المزّة. وهي بين الحلاوة والحموضة، ومن المتوسّط بين الحلو والمزّ يكون الشراب الخمريّ [561]. وتختلف خمور الأعناب التي فيها مرارة أو

---

559) اسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. III. ص ص 187 - 194.

560) ابن السكيت. كتاب الالفاظ. ص ص 266 - 269؛ ابن سيده. المخصّص. III. ج 11 ص ص 74 - 76؛ الرقيق القيرواني. المختار من قطب السرور في وصف الأنبذة والخمور. ص ص 33 - 35؛ السريّ الرفاء. المحبّ والمحبوب والمشموم والمشروب. IV. ص ص 26. 37. 56 - 65.

561) ابن وحشيّة. الفلاحة النبطيّة. II. ص ص 162 - 163.

تفاهة أو قبض شديد أو خفيف أو حمض قليل أو كثير[562]. ويطلق على الحامضة الخلّة والآخذة في حدّ الحموضة المزّاء، والتي جاوزت القروص الحاذقة [563].

أمّا صناعة الخمر فتكون بأن يوضع العنب في الحوض و«يكبس بعضه على بعض حتّى يضغط بعضه على بعض وتسيل مائيته ورطوبته المعروفة بالسلافة»[564]. ويكون للحوض «مثعب أو أكثر من مثعب يجري منه ما يسيل بالعصر إلى حوض أصغر منه يجتمع فيه العصير على نحو ما استدلّ عليه الباحثون في التاريخ القديم لأرض فلسطين»[565]. والغالب على شعوب الشرق الأدنى وحوض المتوسّط دوس الأعناب بالأرجل[566]. وقد ذكر الرقيق القيرواني أنّ العصر يكون دوسا ويكون ضغطا بالأيدي[567]. وجاء في مخصّص ابن سيدة أنّ العنب يعصر في العواصر وهي «ثلاثة أحجار يعصرون العنب بها يجعلون بعضها فوق بعض»[568]. ومن القواعد التي جاءت في الفلاحة النبطيّة في دوس العنب، تجنّب أن يكون ذلك في «آخر النهار من تسع ساعات تمضي من النهار إلى غيبوبة الشمس ثمّ إذا مضى بعد غيبوبة الشمس ساعة فليدس العنب ويستخرج العصير فإنّه يكون بالليل أجود»[569] ولسنا ندري هل كانت هذه القاعدة ناجة عن

562) م. ن، ص 989.

563) ابن سيده، المخصّص، III، ج 11، ص 75، 76، 79.

564) ابن وحشيّة، الفلاحة النبطيّة، II، ص 161.

565) عبد الرحمان صدقي، ألحان الحان، ص210.

566) R. Billard, *La vigne dans l'Antiquité*, pp 436-438.
L. Charpentier, *Le mystère du vin*, pp. 63-67.

567) الرقيق القيرواني، المختار من قطب السرور، ص 31.

568) ابن سيّدة، المخصّص، III، ج 11، ص 73.

569) ابن وحشيّة، الفلاحة النبطيّة، II، ص 990.

تجربة أفادت بجودة العنب المعصور ليلا وفي أوّل النهار أو كانت ترتبط بمعتقدات فلكيّة قديمة وطقوس زراعيّة. فخمرة الكرمة الأسطوريّة المقدّسة «فيها دلالة على عناية القمر بها زيادة وفضل عناية. وهو ما يظهر من التلالي والنور وسطع الشعاع من خمرتها إذا حرّكت في إنائها أوصبّ منها شيء من إناء إلى آخر»[570].

وينتج الاختمار عن تفقّؤ الأعناب واختلاط عصيرها بقشور الثمر وما عليها من حبب[571] حامل لخمائر تحوّل العصير السكّريّ إلى سائل كحوليّ[572]، وتمدّ عماشيش العناقيد[573] العصير بالحموضة اللازمة[574]. وإذا عصر العنقود «حمّ تحت السماء ثلاث ليال ثمّ أخذ له الدنان والجرار المزفّتة فتبخّر بالمصطكى والعود [...] وجعل على رؤوسها ورق الكرم وجعلت فيه الورقة وجعلت لتصعد الرغوة منها خمسة أيّام ثمّ طيّنت وجعلت في الشمس أربعين يوما ثمّ تحوّل إلى الفيء، فإنّها كلّما عتّقت طاب ريحها وطعمها وحسن لونها» وقد «لا تفتح إلا بعد حول [كذا]»[575].

---

570) م. ن. ص 1129.

571) حبب الثمر (Pruine) : «مادّة لزجة كالغبار تكون على وجه الثمر. مصطفى الشهابي، معجم الالفاظ الزراعيّة. ص 539.

572) الخمائر (sacchromyces / Saccharomycètes) «فطور مجهريّة لاهوائيّة مكوّنة من خليّة بيضيّة كرويّة، ومنها الخميرة المزدوجة الرأس والخميرة الاهليلجيّة وهما من خمائر الخمر. م. ن. ص ص 389 - 390 .

573) العمشوش والثفروق (Rafle) هو في العنقود ما أكل عنبه. م. ن. ص 549.

574) انظر La technique du vin في M. Toussaint, Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 317-319.

575) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 308. م. ن. ص . ن.

ولقد كانت هذه الطريقة سائدة في الشرق الأدنى وحوض المتوسط القديمين تستعمل في تخمير السلافة أو المسطار (Moût-Mustum) [576]. وكان من آليات صناعة الخمور حذف الرغوة التي يقذف بها العصير عندما يأخذ في الغليان، وما أن يهدأ القذف بالرغوة حتّى تغطّى الدنان[577].

وقد تكون للأعداد التي ذكرها ابن سيّار في صناعة الخمر والفاصلة بين مراحل طبخها (Coction) وهدونها دلالة. فتكون الثلاثة رمزا للسماء التي يحمّ تحتها العصير تصله بالقداسة وتلقي فيه الاكتمال والسعادة وطول العمر[578]. وتكون رمزا للشموس تطبخ العنب وتلقي فيه نورها الساطع ولهيب أشعتها وبخورها، ولأدوار القمر التي تعبّر عن دورة الزراعة وحركة الخصب، ولديونيزوس الذي ولد ثلاث مرّات فكان للخمر إلاها [579]. وبعد أن تحرس السماء بداية الاختمار يضع الإنسان عصيرة في آنية تشهد أنّه سيّد على الأرض صانع للفخّار. ويقطف من الشجر ورقة شبيهة بالورقة التّي غطّى بها آدم سوأته وزرع الكرمة على الأرض فظهرت أوراقها لتدلّ على السكر[580]. تدفع هذه الأوراق العصير إلى أن يغلو ويقذف بالزبد مدّة خمسة أيّام فيعبّر العدد على اعتدال الشراب وتمام فعل الإنسان، ويرمز إلى جسده وشهواته وحواسّه[581]. وتطيّن الدنان في اليوم الأربعين، وقد بلغ الاختمار الأوج، فيدلّ العدد على

---

576) R. Billard, *La vigne dans l'Antiquité*, p. 442.

577) م. ن، ص 485.

578) N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, trois, pp. 411-412.

579) جان م صدقة، معجم الأعداد، ص ص 77 - 81. 96. 97.

580) J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, p. 253.

581) N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, pp. 82-83.

اكتمال دورة كونيّـــة والانتقـــال إلى دورة أخرى يبدأ فيها تعتيق الخمرة في الظلّ[582]. وقد وصف ابن سيدة درجات استحكام العصير فقال «إن لم يطبخ العصير وترك ليستحكم فأوّل غليانه النشّ والكشّ [...] فإذا زاد قيل غلا غليا وغليانا وذلك إذا أزبد. فإذا اشتدّ غليانه قيل هدر ويهدر هدرا وهديرا وهدرانا وتهدارا وذلك لشدّة صوته من الغليان. وحينئذ يقذف بالزبد وهو الطّفاحة»[583].

وقد تغطّى جرار الخمر بغطاء من خشب أو خزف. وتوضع الجرار ذات العروتين على خشبات أربع. أمّا الدنان «فلا تقعد إلاّ أن يحفر لها»[584]. وقد تدفن بعض الدنان في الأرض. وقد يطبخ عصير العنب حتى يذهب ثلثه ويخمّر في الدنان ويطيّب فيكون شرابا شديدا. وقد يضاف إلى الكدر الذي يبقى بعد أن تصفّى الخمر ماء يطبخ ويجعل في الوعاء ويخمّر «فيأخذ أخذا شديدا»[585]. وعادة طبخ عصير العنب وصناعة الخمور منه عادة قديمة[586].

وقد يوضع في خمر بعض الأعناب الطين الأحمر المجلوب من أرمينية أو الأبيض المجلوب من فارس. يدقّ الطين ويصبّ عليه زيت ويلتّ فيصبّ عليه الشراب الذي يعتّق خمس سنين. وفي السادسة يصلح ويطيّب ويبقى اثنتي عشرة سنة لا يفسد[587]. وكان من السائد في

582) يعبّر العدد أربعين عن إيقاع التجارب الدوريّة في الكون.جان م. صدقة. معجم الأعداد. ص 37.

583) ابن سيّدة. المخصّص. III. ج 11. ص 73.

584) م. ن. ج 11. ص 83. م. ن. ص . ن. م. ن. ص. ن.

585) ابن سيّدة. المخصّص. III. ج 11. ص 81. م. ن. ص. ن.

586) R. Billard, *La vigne dans l'Antiquité*, p. 498.

587) ابن وحشيّة. الفلاحة النبطيّة. II. ص 954.

حضارات الشرق الأدنى وحوض المتوسط القديمة زيادة الطين والجصّ وغير ذلك ممّا يؤثّر في لون الخمر وصفانها وحموضتها وشدّتها[588].

أمّا الأنبذة فأنواع كثيرة تتّخذ من الزبيب والتمر والرطب والعسل والسكّر والفانيد[589] والدبس والحنطة والجاورس[590] والذرة والأرز والنارجيل[591] والرمّان والتوت والكمثرى والجزر[592]. ولا يسع هذا البحث وصف كلّ أنواع النبيذ المصنوعة في المشرق والمغرب الإسلاميين. وسنكتفي بذكر بعض منها قليل. فمن نبيذ الزبيب ما ينقع ثمره في الماء مدّة ستّة أو سبعة أيّام. يمرس كلّ يوم مرسا جيّدا ويداس ثمّ يعصر ويغسل تفله بالماء حتّى لا يبقى من الثفل شيء، ويفوّه وتوضع فيه أعشاب. ويجعل في الجرار فيشمّس أسبوعين وقد يضاف إليه درديّ الخميرة[593]. وإذا كان هذا النبيذ يشبه الخمر في صناعته ويكون نيئا لم تطبخه إلاّ الشمس. فمن

588) R. Billard, La vigne dans l'Antiquité, p. 498-802.

589) الفانيد معرّب يانيد وهو نوع من الحلواء يصنع من سكّر ودقيق الشعير والترنجبين. أدّي شير، كتاب الألفاظ الفارسيّة المعربّة، ص 121. والترنجبين والترنجبيل (Manna)، هو الطلّ الذي ينزل على الشجر من السماء، ويعرف عند الناس بالمنّ وهو ندى يشبه العسل يتحبّب ويدفع لوقت الحاجة ومعنى ترنجبيل عسل الندى.، الغسّاني، حديقة الأزهار، ص 294.

590) الجاورس (Millet)، صنف من الدّخن صغير الحبّ شديد القبض أغبر اللون. ابن حمدوس، كشف الرموز ص 52.

591) النارجيل (Cocotier) هو جوز الهند. الغسّاني، حديقة الأزهار، ص 184.

592) عيسى بن يحيى، كتاب المائة في الطبّ، ص 151؛ الجاحظ، من كتاب الشارب والمشروب، الرسائل، IV، ص ص 262 -- 272. الرازي، منافع الأغذية ودفع مضارها، ص ص 75 - 76.

593) .درديّ الزيت وغيره ما يبقى في أسفله. وفي حديث الباقر: أتجعلون في النبيذ الدرديّ؟ قيل وما الدرديّ؟ قال الروبة؛ أراد بالدردي الخميرة التي تترك على العصير والنبيذ ليختمر، وأصله ما يركد في أسفل كلّ مائع كالأشربة والأدهان.، ابن منظور، لسان العرب،مادّة درد، انظر صناعة هذا النبيذ في ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 303.

أنبذة الزبيب ما يطبخ حتّى يذهب ثلثه فيصفّى ويجعل عليه العسل فيغلي حتىّ يذهب سدسه ويفوّه[594]. ومن نبيذ العسل ما يغلي ويبرّد ويجعل في دنان تغطّى بأوراق الكرم المثقوبة التي يخرج منها الغليان. وإذا هدأ غليان الدنّ يطيّن ويترك في الشمس أربعين يوما يستوتن النبيذبالحرارة خلال هذه الأيّام فيصبّ في قوارير يجعل على رؤوسها جلود وتترك أربعة أشهر في الظلّ[595].

ولقد اشتهر نبيذ ثمار النخل في العراق وفارس. وأهل هذه البلاد يلقون فيه من حبّ الآس وحبّ الزبيب واللوز المرّ والحلو وعروق الزيتون ونواه وقشور الرّمان وحبّه والجلّنار اليابس وورق الورد اليابس. يقوم ذلك كلّه مقام «حشيشة تجلب من البحر تدقّ وتلقى مع النبيذ»[596]. ولا نعلم ما هذه الحشيشة الأصليّة التي يقوم مقامها ما ذكر من حبّ وثمر ونوى ونور وقشر... فهل هي تلك النبتة الأسطورية التي تعيش في أعماق المياه الباطنيّة، غاص جلجامش ليجتثّها ويحملها إلى الأرض لتكون حشيشة الشباب الدائم ؟[597]

وليس جعل مختلف النباتات في الشراب المسكر وتفويهه حركة تهدف إلى تطييب طعمه وتعطيره والزيادة في شدّته وقوّة إسكاره فحسب. بل يعتقد أنّ للأفاويه سلطة تطهيريّة[598]. وكثيرا ما تكون منزلة

---

594) م. ن. ص ص 302 - 303

595) م. ن. ص 303.

596) ابن وحشية. الفلاحة النبطيّة. II. ص 1411.

597) فراس السواح. جلجامش. ص ص 38. 232 - 233.

598) R. Billard, *La vigne dans l'Antiquité*, p. 504.

النبات المتخيّلة حاكمة لاستعماله. فليست خصائص الآس مثلا[599]. عاملا وحيدا يفسّر استعماله في تقوية الشراب[600]. فالآس «سيّد الرياحين»[601] هبط به آدم من الجنّة[602]. «فيه خواصّ عجيبة ومنافع كثيرة»[603] حتّى أنّه يحفظ جثث الموتى، وله قوّة في إزالة السحر[604]. والآس شجرة يشترك فيها زحل والزهرة[605]. فهو لزحل معبود الكلدانيين الذي يخشى شرّه[606]، يوقع الهمّ والغمّ والنحس[607]، يرهب شرّه ويرجى خيره، فمنافعه كثيرة في الفلاحة إذ له الزيتون[608] والاهليلج والفلفل والجوز واللوز[609]. والآس للزهرة إذا أشرقت عليه اشتدّ

599) نكتفي بتحليل رمز الآس مثالا وهو: (Fragon. Myrte) «شجر معروف وهو بأرض العرب كثير، ينبت في السهل والجبل [...]، وورقه عطر وخضرته دائمة أبدا، يسمو حتّى يكون شجرا عظاما وله برمة بيضاء طيّبة الريح. وثمره تسودّ إذا أينعت وتحلو وفيها عليقمة وتسمّى الفطس. وقيل الآس هو الرند وقيل هو البهرامج وقيل هو الياسمين البريّ. وقيل هو الذي تسميه العرب السمسق». محمّد حسن آل ياسين، معجم النبات والزارعة، I، ص 387.

600) جاء ذكر استعماله في تقوية الشراب في ابن سيدة المخصّص، III، ج 11، ص 91؛ ابن وحشية الفلاحة النبطيّة، II، ص 1411.

601) م. ن، I، ص 142 - 143.

602) الثعلبي، عرائس المجالس ص 41.

603) ابن وحشيّة، الفلاحة النبطيّة، I، ص 142.

604) ابن وحشيّة، الفلاحة النبطيّة، I، ص ص 144، 146.

605) م. ن، ص 142.

606) م. ن، ص 13.

607) القزويني، عجائب المخلوقات، ص 30.

608) ابن وحشية الفلاحة النبطيّة، I، ص 13.

609) التيفاشي، سرور النفس، ص 170.

وقـوي[610]، ينقـل إلى الشـراب مـا يولّد السـرور والطرب واللهـو والسعد[611]. يوضع في الشراب الآس فيجعل فيه البقاء والدوام[612].

وقد شاع شرب نبيذ الشعير والحنطة في العراق ومصر منذ القديم[613]. فقد ربطت الأساطير صناعة الجعة بأوزيريس الذي نسي حبّات شعير في ماءمن النيل المقدّس فانْتَشَتْ. ولما ذاقها الاله التذّ بها فعلّم الناس صناعتها [614]. وكان المصريّون القدامى ينقعون القمح المجروش في الماء الحارّ ويضيفون إليه فتات خبز شعير أو قمح لم ينضج، ويصفّون هذا الماء الخاثر ويجعلونه في الجرار[615]. وكان سكّان بلاد الرافدين ينقعون الشعير أو القمح أو خليطا منهما في الماء مرارا ويطبخون السائل بعد أن يقع إنتاش الحبوب في الشمس، ويتركونه ليختمر. كما كانوا يصنعون نبيذ الشعير من خبز هذا الحبّ الجريش[616]. ومن طرق صناعة الجعة في بلادالرافدين نقع الشعير في الماء وتسخينه فتجفيفه فغربلته فنقعه ثانية وتصفيته فتخمير السائل الخاثر[617].

---

610) ابن وحشيّة. الفلاحة النبطيّة. I. ص 146.

611) القزويني. عجائب المخلوقات. ص 26.

612) انظر رمز الآس في الأحلام : ابن سيرين. تفسير الأحلام. ص 462.

613) ابن وحشيّة. الفلاحة النبطيّة. I. ص 424 ؛ - A. Finet "Le vin, il y a 500 ans", *in* - *Initiation* à *l'Orient Ancien*, p. 122.

M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 229-231.

614) م. ن. ص 229.

615) E. Bresciani, "Nourriture et boissons de l'Egypte ancienne" in *Histoire de l'alimentation*, pp. 65-66.

616) M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 230.

617) فاروق ناصر الراوي. .العلوم والمعارف. في حضارة العراق. II. ص 348.

وكلّ شراب يعمل من الحبوب ويشتدّ إذا نقع فيه أيّ عظم أو قرن يومين أو ثلاثة أو أكثر ليّنه[618]. وقد يرتبط وضع العظم والقرن في النبيذ بمعتقدات شرقيّة قديمة. يوضع في النبيذ العظم يحرسه زحل، إله الزمان يمنع فساده وينشر فيه البقاء والثبات والخلود[619] ويوضع القرن في النبيذ فيوضع فيه رمز الشمس وقوى النار تحوّل حبوبه تخمّرها فتجعل فيه الحرارة تتدفّق منها قوى الحياة. ويجعل في النبيذ رمز القمر ورمز الباطية (cratère) التي تمزج فيها الخمر بالماء لتتدفّق منها في الكؤوس الوعود بالخيرات والخصب والوفرة والقوّة والتجدّد والانبعاث[620].

وممّا اشتهرت صناعته الفقّاع. وصف ابن الأخوّة نوعين منه[621]. وقد تعدّدت وصفاته في "كتاب الطبيخ" لابن سيّار وفي "الوصلة" و"كنز الفوائد"[622]. وعمله أن ينقع الشعير في الماء يوما وليلة. يخرج من مائه في اليوم الثاني ويوضع في الفيء ويرشّ عليه الماء كلّما جفّ حتّى يشتبك بعضه ببعض فيجفّف ويطحن ويستعمل هذا الدقيق لصنع

---

618) انظر رمز القرون في: J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, p. 71-73; *Encyclopédie des symboles*, p. 164.

619) J. de la Rocheterie. *La symbologie des rêves. Le corps humain*, pp 204-205.

620) القرن ذو رمز متعدّد الدلالة فهو شمسيّ وقمريّ. أنثويّ وذكوريّ. وهو قوّة دفاعية حامية متقلّبة وقوّة فاعلة مولّدة مخصبة. ومن رموز القرن الكأس والباطية «La corne par sa forme phallique, possède un caractère masculin mais, du fait de sa viduité, représente également une coupe, Certains cratères antiques étaient formés d'une corne - qui, en tant que contenant, évoque le féminin». J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, p 71.

621) ابن الأخوة معالم الرتبة. ص ص 167 - 168.

622) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 298 - 301؛ ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. ص ص 505 - 506؛ كنز الفوائد. ص ص 146 - 162.

الشراب[623]، فيجعل في خابية ويلقى عليه ماء اشتدّ غليانه، يكمر حتى لا يخرج بخاره، وتتكرّر هذه الحركة ثلاثة أيّام. يفوّه الفقّاع في اليوم الرابع ويحلّى في اليوم الخامس وكلّما أخذ منه شيء ليشرب زيد ماء بارد بقدر ما أخذ منه[624]. وليس هذا الفقّاع الشعيري إلاّ ضربا من ضروب الفقّاع الكثيرة. فمنه نوع يتّخذ بالخبز السميد وماء دقيق الحنطة وماء دقيق الشعير[625]، ومنه ما يتّخذ بخمير عجين يطبخ حريرة[626]، ومنه ما يكون بالأرز وماء الشعير أو اللوز وماء الشعير، ومنه ما يكون بماء العسل ودقيق الجاورش[627]. ومنه ما يصنع من ماء الرمّان[628]. ومن الفقّاع ما يشرب بعد أن يبرد يوما وليلة ومنه ما يشرب لساعته، ومنه ما يستعمل بعد أن يبيت ليلة. ومنه ما يجعل في جرّة وتسدّ بورق النارنج وتدفن في تبن نصف يوم ومنه ما يجعل في موضع حام ثلاثة أيّام. ومنه ما يخمّر ومنه ما لا يخمّر[629] ولا يسكر إلاّ إذا اشتدّ. ويشبه الفقّاع شرابا يونانيّا يصنع من الشعير والماء المفوّه[630].

وتعمل الأشربة غير المسكرة من عصير العنب والتفّاح والسفرجل والرمّان والإجّاص والخوخ والحصرم والتوت والليمون... ومن العصير ما يخلط بالعسل أو السكّر أو ماء الجلاّب ويستهلك نيئا دون أن يطبخ،

623) ابن سيّار كتاب الطبيخ. ص 298.

624) ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. II. ص 505.

625) ابن البيطار. الجامع. II. ص 225.

626) كنز الفوائد. ص 156.

627) ابن سيّار كتاب الطبيخ. ص ص 299 - 300.

628) م. ن. ص ص 146 - 162.

629) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 298 - 301.

630) يطلق على هذا الشراب kykéon

R. Flacelière, *La vie quotidienne en Grèce au siècle de Périclès* p. 210.

ومنه ما يطبخ حتّى يذهب ثلثاه أو نصفه. وما يطبخ أدنى طبخ. ومن الثمر ما ينقع في ماء النور وماء الفاكهة وماء البقل[631].

وتستمدّ أنواع الشراب قيمتها من الماء. سواء أكان هذا الماء ماءها المعصور أم كان ماء نقعت فيه أوطبخت أو خلطت به ومزجت. ويعبّر استعمال الماء في صنع العصير عن حالات من تفاعل الطبيعيّ والثقافيّ. فيدلّ عصر الثمر على تحويل الطبيعة إلى الثقافة داخل إطار النيء. ويشير نقع التمر والحبّ في الماء وخلط العسل والسكّر به إلى حضور الطبيعة المدجّنة مادّة أصلية لازمة. ولا يختمر في الماء الغذاء القابل لأن يعفن أو يختمر في ذاته كالفواكه الرطبة فحسب. بل يختمر فيه العسل. تلك المادّة التي تحفظ الأشياء من العفونة والتخمّر. إذ تتحوّل المادّة السكريّة الموجودة فيه إلى مادّة كحوليّة[632]. ويصبح الماء. إذا طبخ. مادّة ثقافيّة صرفة. ولا يكفي طبخ الثمر في الماء لحفظ العصير من العفونة والاختمار. بل العسل أو السكّر ومدّة الطبخ وطريقة الخزن عناصر أساسيّة في صناعة الأشربة. ولا يتغيّر الماء كثيرا عن أصله أوّل ما يخلط فيه الشعير لصناعة الجعة. بل يغيب هذا الأصل شيئا فشيئا عندما يحرّر في الحبوب التي مزجت فيه المبادئ الحيويّة المولّدة للاختمار. تلك التي

631) ابن الأخوة. معالم القربة. ص ص 161 - 163. ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 314 - 317 ؛ ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. II. ص ص 507 - 508 ؛ كنز الفوائد. ص ص 132 - 138 .

632) انظر صناعة نبيذ العسل في : ابن سيّار كتاب الطبيخ. ص 309.
وانظر ما جاء في وصف Hydromel في
«O. Longo», Le liquide qui ne fermente pas, in *Le ferment divin*, p. 40.

كانت سجينة في النشا [633]. ويتوارى الماء عندما يختمر الشعير ويولد ولادة جديدة في الشراب المسكر [634].

يحيي العصير صورة النبع الذي تتفجّر منه قوى الحياة وتتدفّق ويبعث على الحلم بعالم يلتذّ فيه المرء بسائل يثلج الصدر ورحيق ينعش النفس وفاكهة نديّة تلين في الحلق وثمر شذّي يملأ الأنف.

وليست صناعة الشراب دون رمزيّة، إذ قد تعبّر الثقافة عن أشياء بحركات طبيخها، فنقع المشمش في ماء النيلوفر [635] وماء الورد وماء لسان الثور [636]. وماء الرمّان في مصر الإسلاميّة [637] قد يكون حركة رمزيّة مرتبطة بمعتقدات فرعونيّة قديمة. أو لم يكن النيلوفر نورا يدلّ على تحقّق ولادة العالم من الرطوبة ؟ أو لم يظهر من المياه الأوليّة مهد

---

633) «Au cours du brassage, s'opère la phase fondamentale de dissolution dans l'eau. Cette immersion permet aux enzymes protéolyques de dissoudre les matières azotées de l'orge. En d'autres termes, le brassage libère dans la matière (l'orge) les principes vitaux (les sucres fermentescibles) emprisonnés dans une enveloppe terrestre (l'amidon) qui seront à la base de sa renaissance sous une nouvelle forme non putrescible, regénérée (l'alcool)". B. Hell "La force de la bière" in *Le Ferment divin*, p. 113.

634) م. ن. ص 114.

635) النيلوفر (Nénuphar) «من جنس البصل وأنواعه كثيرة. وهو من نبات البرك والمياه، فمنه الأصفر الذهبيّ تنبسط على المياه القائمة والغدران العميقة على أذرع طوال وفي وسطها ساق كقصبة البرديّ وفي طرفها زهرة صفراء ذهبيّة متينة الورق كأنّها كأس تشبه نصف تفّاحة قطعت عرضا وفي داخلها بزر أصفر برّاق كبزر القرطم. له رائحة ذكيّة ينفتح بالنّهار وينغلق بالليل». الغسّاني. حديقة الأزهار. ص 182.

636) لسان الثور (Bourrache) «من جنس الألسن ومن نوع الجنبة يعلو من الأرض نحو الذراعين أو الذراع. يشبه ورقه ورق الخسّ. عليه خشونة وحروشة. له زهر [...] وله بزر [...] في قدر رحبّ الكرسنّة. وله أصل كأصل الجزرة. فيه لزوجة. ينبت بالجنّات وقرب المياه والأماكن الرطبة». م. ن. ص 158.

637) كنز الفوائد. ص ص 162 - 165.

الشمس المشرقة. يتفتّح عندما تشرق أوّل النهار وينغلق آخره عندما تغيب ؟ [638] أفلا يذكّر المشمش النقيع بقرص الشمس يغيب في الماء فيعود إلى أصله ؟ [639]. هل يكون شراب المشمش النقيع شراب الاحتفاء بالنيل الذي كان القدامى يقدّمون له الهدايا حاملين أطباق الفاكهة وجرار الماء وباقات النيلوفر ؟ [640] ألا يذكّر الرمّان يخلط مع النيلوفر بذلك الثمر الذي يغطّيه هذا النور في القرابين لتظهر منه حبّات تعد بالتكاثر والخصب والوفرة [641] ؟ أولا يكون ماء لسان الثور في النقيع هو ماء بقلة تدلّ على الجنان وقرب المياه حيث تنبت فترمز إلى خصب الأرض وحرارة الحياة ورطوبتها وتشير إلى الفرح ؟ [642]

3 - 3 - الطبخ

تحوّل النار الأغذية. ويُختار لإضرامها من الحطب اليابس مالا يكون له دخان كثير يبخّر القدور ولهيب قوي يحرق الأغذية. فيفسد طعم الأكل وتنتن رائحته [643]. فأوفق النار للطبيخ الهادئة اللينة المستوية التي تفعل فعلها في الأغذية ببطء، حتّى تنضج دون أن تجفّ رطوبتها ويداخل طعمها زهومة وفساد ريح[644]. وأطيب طبيخ طبيخ الفحم[645]. ولا يعني

---

638) J. Chevalier, A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 662.

639) انظر ما جاء في النيلوفر وعلاقته بقرص الشمس الذي كان سجن فيه قبل أن يظهر منه في Ch. Joret, *Les plantes dans l'Antiquité et au Moyen-Âge*, p. 258.

640) انظر ما جاء في الطقوس الاحتفالية المصرية القديمة. في م. ن. ص 268.

641) م. ن. ص 280.

642) هذه نبتة حارّة رطبة تفرح القلب. الغسّاني. حديقة الأزهار. ص 158.

643) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 8 ، البغدادي. كتاب الطبيخ. ص 11.

644) عيسى بن يحيى. كتاب المائة في الطبّ. ص ص 156 - 158.

645) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 8.

تفضيل النار الهادئة أنّ كلّ الطبيخ يكون بها، فمن الألوان ما يقتضي النار الحارّة كالصلايق[646]. وبعض ما يطبخ في الأفران، ومن الألوان ما يطلب النار المعتدلة.

وأحســـن مستوقد ما كان مستطيلا منحرفا، ذا منافس يخرج منها الدخان وتدخل منها الريح، و«أجوده ما كان في نصف قامة الإنسان»[647]. ولا تكمل صناعة الطبخ دون معرفة تصريف الآلات والأواني. وأحسن طبيخ هو طبيخ أواني الذهب والفضّة «لو أمكن وأباحه الشرع»[648]. وأفضل طهي طهي أواني الفخّار والحنتم والزجاج، على أن يتجنّب الطبخ في أواني الفخّار أكثر من مرّة، وفي أواني الحنتم أكثر من خمس مرّات[649]. ولعلّ ما دفع ابن رزين إلى هذا القول أنّ الفخّار والحنتم لا يسلمان من الدسومة المولّدة للزهومة، ولكن هذه النصيحة النظريّة الموجّهة إلى فئة غنيّة قادرة على أن تلقي بقدور تستعملها مرّة واحدة في الزبالة. لا تستجيب لمقتضيات الواقع الذي يقدّم حلولا عمليّة لتنظيف أواني الفخّار والطين موجّهة إلى الخاصّة نفسها. وفي أواني الحديد فائدة، فلا أصبر من برامه على النار. ولا أكثر من احتمال مقاليه للوقيد الشديد، ففي برامه تطبخ اللحوم ولا تستحيل فيها، وفي مقلاته يحسن طهي السمك. وأفسد الأواني أواني النحاس. يتغيّر في التنّور وينقلب عن جوهره. ولا يسلم الطعام فيه من احتراق والتصاق. ويجتذب هذا المعدن الزهومة لا ينقى منها حتّى ولو غسل مرارا. ولكن قد تصلح أوانيه لبعض

646) الصلايق هي بقول تلقى في الماء عندما يغلو. م. ن. الباب الثالث والأربعون.

647) م. ن.

648) ابن رزين. فضالة الخوان. ص 31.

649) م. ن. ص. ن.

الألوان التي تحتاج إلى ضرب شديد وعقد عنيف كالهرايس[650]. ولا تصلح للطبيخ القدور العالية والمكسّرة والمصدّعة والخشنة والمضبّبة والمشقوقة. فلا تسلم هذه من الزهومة الكريهة[651].

أمّا تصريف الأواني. فالسفافيد للشواء والبرام للّحوم. والقدور الكبار للسكباج وطبيخ الحبوب. والقدور الأوساط للزيرباج والأسفيذباج وما شابهها من الألوان. والصغار للقلايا والطباهجة وسائر الألوان الصغار. والمقلاة للسمك وسائر الحلاوات المقلوّة كالزلابية والاسفنج. وطابق الحديد للوزينج والقطائف. وقد تعمل هذه على الرخام وقد يطبخ اللوزينج والجوزينق والكنافة في المقلاة. وتستعمل قدور الفخّار للجوذاب. والطنجير للخبيص. والقدر المثقوبة الأسفل للكسكسو. والطاجن للسمك والطير واللحم والعجائن التي تطبخ في الأفران. ويكون للطبّاخ مغرفة حديد لإخراج الخبيص من الطنجير وشوكة حديد لاخراج الزلابية. ومصفاة حديد ومصفاة خشب لقلع الرغوة. وقصبة لتحريك العسل والسكّر. إلخ[652].

ولا يكفي تجهيز المطبخ بالآلات والأواني. ولا معرفة ما يوافق منها هذا اللون أو ذاك. بل وجب معرفة الطبخ فيها. كأن تمسح المقلاة التي يعمل فيها الجوزينق واللوزينق والكنافة بالشمع حتّى لا يلتصق العجين فيها. أو تحمى على النار «ويربط ملح مسحوق في خرقة نقيّة وتغمس في

650) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 11. م. ن. ص. ن.

651) ابن سيّارو كتاب الطبيخ. ص 8.

652) انظر القائمة التي ضبطها ابن سيّار في. كتاب الطبيخ. ص ص 11 - 12. وأنظر ما استعمل من آنية في كتب الطبيخ.

زيت وتحكّ بها المقلاة مرارا»[653]. أو كأن توضع القدر المعدّة للكسكسو وهي المثقبة الأسفل على القدر الكبيرة برفق. ويلصق ما بينهما بطرف من عجين حتّى لا يخرج البخار»[654].

وتصلح هذه الأواني والآلات للشيّ والسلق والقلي. ويعتبر الشواء من «بسائط الأطعمة»[655]. ورغم بساطته فقد وصفت كتب الطبيخ منه ألوانا [656] وذكرت كتب الأدب الأعناق تتهافت إلى ما تقاطر عرقه وطاب ودكه[657]. فالشواء هو أوّل تحوّل للحم النيء الرديء الذي يدلّ على الهمّ والبغي والخصام[658]. فيقترن بالغضب والتوحّش والموت. ولمّا كانت منزلة النيء في المتخيّل تلك. دلّ إنضاج اللحم شيّا على المنّ والبشارة والأمان والنجاة من الهلاك والكسب والألفة والسرور[659]. ورمز إلى طعام الإنسان الذي يشوي اللحم عندما ينال صيدا فينال غنيمة يعود بها إلى ذويه يوقدون لها نارا ويلتفّون حولها. أو حين تكثر القطعان فيذبح منها شاة سمينة يتصاعد ريح شوائها فينشر في الأرجاء شذى الخصب وطيب العيش.

بقي الشواء طعاما مطلوبا يذكّر الإنسان بطبيخ الفطرة ويجدّد انفعالا يبلغ الذروة عندما تصل الأنف رائحة تعتبر أكثر الروائح حسيّة

---

653) ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 68 - 70.

654) م. ن. ص 87.

655) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص 28.

656) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 224 - 241.

657) انظر مثلا. التوحيدي. الرسالة البغداديّة. ص 159 ؛ الهمذاني. المقامات (المقامة البغداديّة) ص 60.

658) ابن سيرين. تفسير الأحلام. ص 191.

659) م. ن. ص ص 190 - 191. 193.

وأكثرها إثارة للرغبة في الأكل. وترى العين الودك يتقاطر باعثا صورة تحوّل المادّة وتغيّر الدم بلهيب النار. ولئن بقي الحنين إلى الشواء في حضارة رقيقة فإنّ الفنّ لوّن هذا الشواء ألوانا وأدخل عليه من التغيير ما يعبّر عن رغبة ملحّة في بناء هويّة تختلف عن هويّة الكائن اللاحم المتوحّش. وكلّما كان تحويل اللحم أعقد وشيّه أبعد عن الشيّ البسيط الأوّل، خفت قلق المتحضّر وغابت صورة غذاء منفّر له صلة بالغريزة والدم والنفس الحيّة والموت والتعفّن. واطمأنّت النفس إلى أجذب الأغذية وأشوقها إليها [660].

حافظ الطبّاخون على الشيّ طبخا محدّثا. فاستعملوا السفافيد والأفران يصل لهيب النار فيها اللحوم. وعقّدوا الشيّ فجعلوا الدجاج في السفّود ووضعوه في القدر مدقوقا لا يلمس جوانبها ولا قعرها. وغطّوا الدجاج بغطاء مثقوب. ووصلوا الغطاء بالعجين. وأدخلوا القدر في الفرن[661]. جعلوا السفّود في القدر، والقدر في الفرن. فكان المشويّ قديرا بلا ماء، والقدير مطجّنا بلا زيت. كانت القدر وسيطا جديدا في الشيّ يعبّر حضورها عن الثقافة تحوّل الطبيعة وتحافظ في الآن نفسه عليها. ويلاحظ المرء أنّ المشويّ لا يعني في كتب الطبيخ ذلك الطعام الذي يجعل على الجمر ويدار سفّوده على الفحم فحسب. بل اتّسع المشويّ ليشمل ألوانا أخرى. فالدجاجة التي تطلى بمرقة من زيت ومرّي وخلّ وتوضع في قدر ويصبّ عليها من تلك المرقة وتطبخ في فرن[662].

---

660) C. Fischer, *L'Homnivore*, p. 117, 119, 127 - 128.

661) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص 29.

662) م. ن. ص 30 وانظر الخروف المشويّ ص 31.

يسلق أسفلها سلقا سريعا، إذ يتبخّر الخلّ المختلط برطوبة منفصلة عنها، فينقلي هذا الأسفل ويحمرّ الأعلى والجوانب فتكون مصليّة (Rôtie).

وقد يشوى اللحم ويلقى في قدر مطيّبة بالتوابل والزيت والبصل والحمّص أو الصنوبر واللوز ويلقى فيها الشواء، و«يخمّر بالكزبر الأخضر وينثر عليه الفلفل والقرفة»[663]. فيبقي الفنّ الشواء الأوّل ويخرجه في القدر طعاما رقيقا، وتعبّر حركات الطاهي عن تطوّر الطبخ، وتقصّ تاريخه الثقافيّ.

وقد يسبق الشيّ بسلق كأن تسلق الدجاجة في الماء والتوابل فتخرج وتمرغ في مرقتها وتحكم في السفّود وتشوى شيّ الجمر[664]. فلا يعبّر الفنّ بهذه المراحل، عن تطوّر الطبخ الثقافيّ الذي يعدّ انتقالا من المشويّ إلى المسلوق بل يحتفي بقاعدة المسلوق يكون حركة أولى تعبّر عن ماهية الإنسان العاقل صانع القدر ويتوسّل الفنّ ليحاكي طريقة الطبخ الأولى فيطبخ بها المطبوخ لا النيء، وقبل أن يجعل الدجاجة في السفود يطليها بالمرق فيحملها إلى النار بعلامة القدر والصناعة فيخرج المسلوق مشويّا ويكون للشواء طعم جديد ورائحة مختلفة عن الشواء الأوّل.

تنوّع الشواء أنواعا وتلوّن ألوانا وكان لتداخل الحضارات أثر في تلوينه. فإلى جانب شيّ الجمر والتنوّر البسيطين المعروفين في الشرق

663) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص 136.
664) م. ن. ص 29.

القديم وحوض المتوسّط دخل الدكبريان[665] والكردناج[666] الفارسيان المطبخ العراقيّ وسمحا بأن يكون شيّ القدور وتفويه الطيور في السفافيد وطليها بالصباغ والعجين وهي تشوي شيّا فيه صناعة وتأنّق.

وأكثر طرق الطبخ تواترا المسلوق وهو في مدوّنة الطبيخ أنواع وألوان. والمسلوق هو كلّ طعام قدير غلا سائله ماء كان أو خلاّ أوعصيرا أو لبنا مفردا أو مخلوطا بدسم. وقد سمح هذا الأصل القديم في الطبخ بتلوين لا يحصى إذ يكفي تغيير اللحم أو البقل أو التابل أو الفوه أو السائل أو إضافة عنصر أو حذفه أو تغيير نوع القدر أو حمو نارها أولينها أو تبديل مراحل وضع الأغذية فيها حتّى يكون للمرء طعام مختلف ريحه أو طعمه أو لونه أو خثورته. وليس التفنّن في الطبخ السليق ناتجا عن تلوين هذا الأصل في ذاته بقبول القدر والسائل لشتّى المطيبات والأغذية فحسب بل يكون المسلوق أحيانا مرحلة من مراحل الطبخ بسيطة تعدّ الأغذيّة لطبخ قعير أعقد أو لشيّ أو قلي أو لتطييب بالصلصات والصباغات. وقد سمح السلق بتطوير الشيّ والقلي إذ أضيف السائل (ماء أو خلّ أو عصير) إلى الزيت النيء في الآنية الروحاء وإلى المقليّ في القدر. فقد توضع اللحوم والطيور والأسماك في الطاجن. وتدلّ الكلمة في أصل معناها اللغويّ على المقلى و«الطابق الذي يلقى عليه

665) الدكبريان «هذا الإسم بالفارسيّة وتفسيره بالعربيّة شوي القدر» ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 225

666) جاء في دوزي أنّ الكردناج هو شواء مكبوب على الجمر أو الطابق بعد جعله في مياه عطرة أو سلقه أدنى سلق. *Supplément*, II, p.

وورد في "ألفاظ الحياة الاجتماعية في أدب الجاحظ" لرشيده عبد الحميد أحمد اللقاني انّ الكردناج تدلّ في الفارسيّة على السفّود أو الطعام المعمول (كرد) في السفّود (ناج) وقد ذكرت الباحثة شتّى استعمال الكلمة في التراث وبيّنت بالاستناد على نصّ من "رسالة الغفران" أنّ الكلمة تطلق على طريقة مخصوصة في شيّ الطيور. ص ص 75 - 97.

اللحم»[667]. وقد ورد استعمال فعل طجّن في مدوّنة الطبيخ بمعنى قلى[668] وأطلق المطجّن على الطعام الذي يطبخ في أصل سائل يتكوّن من زيت وخلّ أو ماء ثمر ومرّي وقد يضاف الماء وغالبا ما لا يفوق مقداره مقدار الزيت فتطبخ المطجّنات في قدر أو طاجن يحمل على النار ويوجّه إلى الفرن فيكون أوّل الطبخ سلقا سريعا إلى أن ينشف المرق وينقلي اللحم أو الطير أو السمك[669]. وكما يقلى الطعام في زيت القدر أو الطاجن في آخر مرحلة من الطبخ يكون القلي مرحلة أولى يسقى بعدها الغذاء المقليّ بالخلّ أو يرشّ بالماء ويطيّب بالخلّ فيكون طبيخا بين المقليّ والمسلوق[670]. سمح الطاجن بصلي اللحوم والطيور والأسماك كاملة ومقطوعة فكان طبيخه بين المشويّ والمسلوق حينا والمسلوق والمقلي حينا آخر فكان منه المصليّ وكان منه المطجّن.

وإذا تجاوزنا التفنّن الناتج عن تداخل طرق الطبخ بحثا عن أيّ الطرق الثلاثة (الشيّ والسلق والقلي) سمحت للطبّاخ في مدوّنتنا بالصناعة، لرأينا أنّ الشيّ طبيخ رتيب تكون الحركة فيه وضعا للغذاء في الفرن أو على الجمر وإخراجا وقلبا. ووجدنا القلي طبيخا عنيفا يقوم على حركتي رمي الغذاء في المقلاة وإخراج له وقد يتخلّل ذلك قلب أو تحريك سريع. أمّا القدر فتسمح للفنّ بأن يكون تأوّنا في طبخ الأطعمة (l'art de mijoter les plats).

---

667) ابن منظور. لسان العرب. مادّة طجن.

668) البغدادي. كتاب الطبيخ. ص 51.

669) انظر طبيخ المطجّنات والطباهجات والأسماك في ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 197 - 209 . ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 74 - 77؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 132 - 134.

670) انظر مثلا صنعة القلايا في ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 210 - 215.

ولقد جاء في وصف صناعة السكباج أن كسرى أنوشروان «امتحن جماعة من الطهاة وقال ليطبخ كلّ رجل منكم أجلّ ما يحسنه من الطبيخ وفرّقهم في أماكن مختلفة فكلّهم طبخ سكباجا وكان كسرى يسمّيها "ملكة الطعام" وينفق عليها ألف درهم في كلّ يوم»[678]. ولئن كان هذا النصّ كغيره من الأخبار التي جاءت في كسرى تمثّلا عبّاسيّا للفرس فإنّ فيه تعبيرا عن ذوق العبّاسين وتمثّلهم لأطيب طهي وأرقّه. وهذا الطهي يقوم على العناصر التاليّة :

- استعمال القدر وطبخ الأغذية على الفحم طبخا طويل المدى يدلّ على أنّ النار ليّنة هادئة لا تبعث صورة اللهيب والحريق بل صورة دفء ونور لا ينقطعان.

- غمر الأغذية بالسائل (الخلّ) مرارا حتّى تسلق أتمّ سلق وفي تكرار هذه الحركة احتفاء بالسائل (المحتوى) الذي يلتبس بالقدر (الحاوي) فلا ينقطع منها يجدّدها ويدلّ على غذائها الدائم الذي لا ينفد وإلى الوفرة [679].

---

678) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 132. وهذه صفة السكباج «يجعل لحم البقر [...] في قدر وتصبّ عليه من الخلّ العذب غمره ويجعل على الفحم حتّى يغلي لحم البقر ثلاث غليات ويقارب نضجه ثمّ أخرج لحم البقر من تلك القدر وتجعل فوقه لحم الغنم بعد تقطيعه وتنظيفه ثمّ تجعل فوق ذلك من الخلّ الصرف ما يغمره وزيادة أربع أصابع ثمّ يغلي غليات وتنظّف الدجاجة وتفصل وتطرح في القدر ثمّ تجعل في ذلك جرجير طريّ ومثله كرفس ومثله كزبرة [...] وسذّاب ومن ورق الأترج الغضّ الطريّ [...] ثمّ يغلي حتّى يقارب ما في القدر النضج فإذا ذبل جميع مافيها من البقول أخرج ثمّ جعل فوق ذلك الفراخ بعد تنظيفها صحاحا وتغلي غلية ثمّ تجعل فيها [...] كزبرة يابسة مدقوقة مشدودة في خرقة شدّا واسعا [...] وثوم مشكوك في خلال وتترك ذلك على الجمر حتّى ينضج كلّ ما فيها ثمّ يؤخذ من عسل النحل ومن السكر بعدد ربع الخلّ أو أزيد ان كان الخلّ حادّ الطعم ومن الزعفران[...] ومن الكاشم [...] ثمّ ينزل عن النار بعد أن يهدأ».

679) انظر رمز القدر في A. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 217.

- وضع الأغذية في القدر وضعا متتاليا حسب غلظتها ورقّتها وطول طبخها وسرعته وتطييب القدر بين الفينة والفينة فلا يكون الطبخ خاليا من القواعد التي تستند إلى معرفة تجريبيّة وتفكير.

تكاد تكون حركة يد الطبّاخ في صنعته للسكباج عودا على بدء محكوما بوضع الأغذية وإخراجها فيبدأ الطبيخ بالقدر وينتهي بها، ويكون إعداد الأغذية تنظيفا وقطعا ودقّا مرحلة لا سابقة للطهي بل أثناءه. فتختزل قدر السكباج الطبيخ. لا تستمدّ السكباج إذن منزلتها من العناصر المفردة التي تكوّنها، فهذه عناصر تتواتر في أغذية كثيرة وتجتمع، بل تدلّ أحوال السكباج في رقّتها على إحكام صنعتها إحكاما سمح به الطبيخ القعير السليق تنضج فيه الأغذية بلين وتنحلّ قواها وروائحها وطعومها وتتداخل في السائل الجامع لها، فترمز السكباج إلى طعام القدر كلّه. أو ليست كنيتها «أمّ القدور» ؟ [680]

لم يتواتر ذكر طعام في التراث العبّاسيّ تواتر السكباج ولم يوصف طعام بنعوت وصفها، فكانت «خليّة» و«مخلّلة» و«صفصافا» و«شمقمقة» و«أمّ القرى» و«مخّ الأطعمة»[681]. تطبخها العامّة وتتفنّن فيها الخاصّة فتؤكل حارّة وتؤكل باردة[682] وتلوّن ألوانا، حتّى أنّ بخيل الجاحظ كان إذا اشترى يوم الجمعة لحما وبصلا وباذنجانا أو قرعا أو جزرا «طبخه كلّه سكباجا»[683]. وأنّ بعض البخلاء ممّن اجتمع في شراء اللحم ينعمون بطبخه

680) الراغب الاصفهاني. محاضرات الأدباء. I. ص 628.

681) م. ن. ص 610.

682) م. ن. ص . ن.

683) الجاحظ البخلاء. ص ص 121 - 122.

سكباجا يرسلونه بالخيوط في خلّ القدر والتوابل ويقتسمون مرقه ويبقى دسمه في الحبال فتبقى فيها علامة السلق والقدر[684].

وكانت السكباجة في الأحلام كما كانت في الأدب ألوانا يدلّ ما طبخ بلحم غنم منها «إذا تمّت أبازيرها [...] على طيب النفس وتمام العزّ والجاه عند سادات الناس». وما كان من لحم بقر «على حياة طيّبة ونيل مراد»[685]. وما كان من العصافير «على ملك وقوّة وصفاء عيش وصحّة». وما طبخ من الطيور على تجارة أوولاية على قوم أغنياء مذكورين على قدر كثرة الدسم وقلّته[686]. وعلى اختلاف دلالة ألوان السكباج في الأحلام فهي ترمز إلى طيب العيش وسعته وتقترن بالأثرياء والسادة والملوك.

وما يميّز السكباج أنّ الخلّ الذي يكون في أطعمة قديرة كثيرة مطيّبا كالزيت للقدر، هو في هذا الطعام عنصر كالماء في غيره. محقّق للغليان، جامع للأغذية، مولّد للطبيخ. وقد رأينا أن تسمية السكباج وليدة الخلّ. ولو قارّنا بين هذا السائل والماء وجدنا الخلّ سائلا ثقافيّا هو في أغلب الأحيان من الخمر. هذا الشراب المطبوخ بالغليان (الاختمار). بيد أنّ الماء يكون ثقافيا عندما يطبخ. فيكون الطبيخ القدير مطلقا هو طبخ النيء في النيء، ويكون طبيخ السكباج هو طبخ النيء في المطبوخ. يطبخ فيدلّ دلالة مكثّفة على تطوّر الثقافة وعمق التحضّر.

ولا يبدو الفرق بين الثريد البسيط المصنوع من ماء ودسم ولحم وبقل والسكباج المصنوعة من خلّ ودسم ولحم وبقل إلاّ في اختلاف

---

684) م. ن. ص 288.

685) ابن سيرين، تفسير الاحلام، ص 194. م. ن. ص. ن.

686) م. ن. ص. ن.

السائل وطريقة طبخ اللحوم والبقول فيه. ولا نستغرب أن تصبح السكباج في الخطاب الأدبيّ العبّاسيّ ملكة الطعام التي كانت «أوّل سكباج اتّخذت لكسرى انوشروان. وكان السبب في اتّخاذها قلّة شهوته للطعام، فاتّخذ له طبّاخه هذه السكباج فمكث حينا لا يأكل غيرها ولا يدع أحدا يأكلها ثمّ أذن في ذلك للكتّاب، فلم يكن أحد سوى أهل بيت المملكة والكتّاب يأكلونها، إلى أن زال الملك عن فارس»[687].

كان الثريد طعام سادة قريش وأشرافها وكانت السكباج طعام ملوك فارس. دلّ الأوّل على اكتشاف العرب للحضارة وتحوّلهم وخروجهم إلى العالم ودخول العالم إليهم (التجارة)، ودلّت الثانية على «التفنّن في الترف وإحكام الصنائع» و«اتّساع الأحوال والحضارة»[688] التي زالت عن فارس وانتقلت إلى العرب. فتغنّى العرب بثريدهم ومدح الفرس سكباجهم وفضّلوها على سائر الألوان. فاقترن الثريد بكرم العرب وجودهم وتوحّد عصبيتهم. ودلّت السكباج على تمايز فئات الفرس واستبداد ملوكهم وبخلهم. جاء الطعام القدير في الخطاب الأدبي وحدة دلالية تعبّر عن الهويّة والمغايرة. أو ليست القدر بطنا، والبطن جامع لأبناء عصبة واحدة ؟ ويستمدّ الطعام القدير من الماء ذي الرمز الحميم دلالة تتّصل بالإدماج والهضم. فالسائل يبعث صورة الابتلاع والانتعاش ولين الطعام ورخاوته وسرعة انحداره وجودة تحويله وحسن هضمه. فيغيّر جوهر

687) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 132.

688) ابن خلدون. المقدّمة. ص 172.

المغتذي تغييرا لطيفا ويشعره بالاطمئنان[689]. وإذا اقترن الثريد والسكباج بالتحوّل الحضاريّ فلأنّهما استمدّا هذه الدلالة من القدر وغليانها. فليس أعمق من الغليان ولا أقدر على تحويل الأغذية منه في القدر.

ويجدر أن نشير إلى أنّ «أطيب ثريد» أضحى في الحضارة الإسلامية «ما ثرد من مرق السكباج»[690]. ولا يفوق في التراث سكباج سكباج بدعة الذي طبخ للأمين. وكانت هذه «أحذق الناس بالطبيخ وأبصرهم»[691]. وقد كانت هذه السكباج ثريدا من أكثر الثرائد تأنّقا في الصنعة [692]. كما كان سكباج المسك التي طبخت للرشيد ثريدا [693]. أو ليس تداخل العناصر دليلا على التثاقف ؟ أو ليست الوحدات الغذائيّة العربيّة - البيزنطيّة (الثريد) والفارسيّة (السكباج) هي تلك العناصر الأصلية الأولى التي كوّنت حضارة الإسلام ؟

ولئن لم تكن للسكباج في تراث الشام ومصر والمغرب نفس القيمة الأدبيّة التي كانت له في العراق العباسيّ فلا يعني ذلك أنّ حوض البحر المتوسّط لم يحتف بالمسلوق نفس الاحتفاء ولم يتفنّن فيه تفنّنا. فيكفي الناظر لأمراق الثرائد والكسكسو وسائر اللحوم والطيور القديرة

689) انظر ما جاء من تحليل لدلالة الإناء على المعدة وعلاقة المحتوى بالمحتوي وصلة السائل بالإدماج والهضم في: G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp. 292-293.
وانظر بعض ما جاء في ابن منظور. لسان العرب. مادة هضم. دلالة هذا الجذر على اللين واللطف والرخاوة والاطمئنان وعلاقة فعل الهضم بالسائل الذي يولّده.

690) كنز الفوائد. ص 8.

691) ابن سيّار. كتاب الطبيخ ص 133. سنورد صفحة هذا السكباج فيما اخترناه من نصوص.

692) م. ن. ص ص 135 - 136.

693) م. ن. ص 136.

وكيف تلـــوّن في المغرب والأندلس حتّى يندهش لاحكام صنعتها والتأنّق في طهيها [694]. وتكفي العودة إلى «كتاب الوصلة» حتّى نرى بلوغ الغاية في صنعة المسلوق. فيسلق الدجاج ويطجّن ويلقى من جديد في ماء الرمّان المطبوخ بقلب اللوز والسكّر ويغلى فيه[695].

ويكون القلي مرحلة من مراحل الطبخ كما رأينا ويكون مرحلة وحيدة. ولئن قليت في مدوّنة الطبيخ كلّ الأغذية فإنّ أكثر ما يؤكل مقلوّا السمك[696] حتّى أنّ هذا النوع كان يباع في الأسواق للناس[697]. وتقلى العجائن رغفا وقطائف وأقراصا وزلابية ومقروضا وفطائر مختلفة وسنبوسكا...[698] وكانت الحلويات المقلوّة تباع في الأسواق خاصّة الزلابية والقطائف ولقم القاضي والاسفنج والمجبّنات[699].

وأكثر ما استعمل للقلي في نصوص الطبيخ المشرقيّة الشيرج وسلاء الإلية والزبد أو السمن. وأميل الحلويات المقلوّة إلى العبّاسيين الزلابيّة تقلى

694) انظر مثلا ما جاء في فضالة الخوان في الفصلين الثاني والخامس من القسم الأوّل وما ورد في القسمين الثاني والثالث.

695) ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. II. ص ص 533 - 534.

696) انظر مثلا ابن رزين. فضالة الخوان. الفصل الخامس من القسم الرابع ؛ كنز الفوائد. الباب التاسع.

697) ابن الأخوّة. معالم الرتبة. ص ص 155 - 156 ؛ السقطي. في آداب الحسبة. ص 37 ؛ الشيزري. نهاية الرتبة. ص 35.

698) ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 66 - 68. 74. 80 ؛ ابن سيّـــار كتاب الطبيخ. ص ص 267 -269 ؛ كنز الفوائد. ص ص 104. 106. 108 - 109. 125.

699) ابن الأخوّة. معالم الرتبة. ص ص 157 - 159 ؛ السقطي ؛ في آداب الحسبة. ص 36 ؛ الشيزري. نهاية الرتبة. ص ص 25. 41 ؛ المالكي. رياض النفوس. II. ص ص 237. 343. 434.

في السمن الطريّ على نار وقودها كثير[700]. ولعلّ الطبيخ الهنديّ أثّر في عادات سكّان العراق فقد كان أهل الهند أحفل الناس بقلي العجائن المصنوعة من دقيق الأرز أو القمح الساذجة والمحشوّة. وأقراص البقول في الزبد المصفّى أو الشيرج. فالسنبوسك الذي لوّن في بغداد ألوانا وزيّن الأطباق تزيينا وانتشر في مصر والشام والأندلس انتشارا هو السموسي (Samosé) الذي كان في الهند طعاما يوميّا واحتفاليّا[701].

ولقد فاق عدد وصفات الحلويات المقلوّة في كتب الطبيخ المتوسطيّة (الأيّوبيّة والمملوكيّة والموحّديّة والمرينيّة) الوصفات العراقيّة. وقد يفسّر كثرة إنتاج الشام ومصر وإفريقية والأندلس لزيتي الزيتون والسمسم وعادات قديمة بقيت ثابتة في حوض المتوسّط قلي العجائن والأخباز والأسماك[702]. ولا شكّ أنّ وفرة الأسماك في هذا الحوض وأنهار هذه البلاد تظافرت مع كثرة الزيت للتأثير في الطبيخ والذوق[703]. «فأكثر ما يستعمل الناس (في الأندلس) الحوت. وقد قلي في المقلى بالزيت [...] وربّما وضع الناس فيه بعد ذلك الخلّ بالثوم»[704].

يطيّب الزيت ما يقلى فيه ويكسبه دسومة مطلوبة. يلذّ البقول الطريّة والأسماك اللزجة واللحوم والطيور النديّة. فييبسها ويجعلها في

700) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 267 - 269.

701) انظر ما جاء من وصف في مقليّات الهند

«N. Balbir de tugny, "Mets et fêtes hindoues dans le Nord de l'Inde» *in Asie, Savouer, Goûter*, pp. 34-35; F. Blanchon «Savouer, Goûter en Asie Orientale» ibid, p. 12; C. Botto, «L'alimentation dans le boudhisme», ibid, pp. 54-55.

702) انظر Apicius, *L'art culinaire*, livres, VII, Recette 298, X, Recette 434.

703) تشير جلّ كتب المسالك والممالك إلى ثراء أنهار مصر والمغرب والأندلس وبحار هذه البلاد بالأسماك.

704) ابن زهر. كتاب الأغذية. ص 99.

هينة تدلّ على البقاء والصمود أمام التعفّن والفساد. ويظهر ألوانها ويجعل فيها بريقا جذّابا. يسمح الزيت للبنادق وأقراص اللحم والسمك بأن تتحقّق. وللبيض بأن يكون نرجسا تسطع صفرته ويتألّق بياضه. ويغيّر الزيت هيئة العجائن المختمرة تنتفخ فيه فتشير إلى الوفرة وتتحدّد فيه أشكالها وتتمّ. فتدلّ على الكمال وتحمّر حمرة مخلوطة بصفرة فتكون في لون الذهب ولون الشمس.

يعبّر القلي عن الثقافة أتمّ تعبير. فالزيت عصير شجرة تنتظم حول زراعتها وقطاف ثمرها وإنتاج زيتها حياة الناس. تقلى الأغذية في زيت الشجرة صرفا فتقلى في كنز ثمين وتغمس في لهيب الزيت. بل نار الشجرة ونور الثمر. فتخرج من المقلاة كالمصابيح تحمل نور الزيت وتحتفل بالنار[705]. فصورة قلي المجبنات والاسفنج والمقروض والأقراص والأسماك تبعث أهل الأندلس على الحلم بزيتونة يجتمع حولها الناس يتهافتون إلى ثمرها يخضرّ عندما يرتفع النهار. وإذا انتصف لاح على زيتونها بياض. وإذا كان العصر بدت عليه حمرة. فيتخاطفونها قبل أن يسودّ مقدّسين ما ينوّر ويعقد ويطيب في يوم واحد[706] طالبين مادّة أموميّة مشرقة[707].

تلك هي أهمّ طرق الطهي في مدوّنة الطبيخ. ولم يجنح الطبّاخون إلى الفصل بينها. فكما طبخوا الطعام مشويّا ومسلوقا ومقليّا جعلوه مصليّا ومطجّنا واستعملوا المسلوق أصلا لطبيخ البخار. ومالوا إلى تعقيد الطبخ فجعلوا الطريقة الواحدة مرحلة سابقة للأخرى. ولوّنوا الغذاء

---

705) G. Bachelard; *La flamme d'une chandelle*, pp. 28, 77, 78.

706) الزهري. كتاب الجغرافية. ص 210.

707) R. Barthes, *L'empire des signes*, p. 35.

الواحد فصنعوا من نفس العجين في الوقت نفسه خبزة في الفرن وأقراصا مقليّة[708]. ووضعوا على الغذاء علامات الطبخ فشووا رأس السمكة وطبخوا وسطها وقلوا ذنبها دون أن يقطعوها[709]. فكانت حروفا تقصّ تاريخ الغذاء الثقافيّ. واحتفى الطبّاخون بالأواني فجعلوا السفّود في القدر وطبخوا العجائن في الطاجن وجعلوها على المقلاة دون زيت وأرادوا القدر في الفرن وكسروها ليخرج عجينها المطبوخ كرأس إنسان[710].

ولا يميل الناس إلى الطبخ بالليل ولا في السحر «ولا في الديار الخالية والمواضع الغابية»[711] ويحسن إشعال المطبخ بالمصابيح حتّى «لا يخفى شيء»[712] «فأطيب الطعام ما وقع عليه الحسّ ورأته العين ووثقت به النفس واطمأنّت إليه وعملت حقيقته في صنعته»[713]. إذ ليس فعل الطبخ فعلا تلقائيّا خاليا من التفكير في خطر النجاسة وشرّ الأرواح التي تتحرّر في الظلام وتنتشر في الخلاء وفي الخوف من حقد الإنسان الذي يدسّ السمّ في القدور والأطباق والكؤوس وفي الرهبة من يد الساحر الذي يضرّ الأجساد والأنفس. أو لم تكن القدر إناء الساحر البدائي ؟

---

708) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 67 - 68.

709) ابن سيّار، كتاب الطبيخ ص 80.

710) انظر صناعة رأس ميمون في ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 77، 78.

711) السقطي، في آداب الحسبة، ص 35.

712) م. ن. ص. م.

713) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص 79.

3 - 4 - التقديم [714]

في الصحاف والغضائر[715] والجامات[716] والسكاريج[717] والصحون والأطباق تغرف الأطعمة وتفرغ وتقلب وتبسط وتصفّف. يختار الطبّاخون أجمل الأواني فيختارون سكاريج صينيّة ولازورديّة وخمريّة وصفرا وحمرا [718] وأخرى بلّورها صخريّ أو زجاجها أحمر

714) لا نعني بالتقديم وضع الطعام على الخوان وتزيين المائدةوترتيب الألوان فذلك يندرج في آداب الاكل. إنّما يقتصر التقديم على شكل الطعام في الإناء وزينته.

715) الغضارة : الصحفة أو القطعة المتّخذة من الطين الاحمر الحرّ ومنه يصنع الخزف الذي يقال له الغضار. ابن منظور. لسان العرب. مادّة غضر ؛ الزبيدي، تاج العروس، مادّة غضر.

716) الجام : جاء في لسان العرب أنّ الجام هو إناء من فضّة دون تحديد نوعه. وورد أنّه الفاثور من اللجين. مادّة جوم. وقيل إنّ الفاثورالطست أو الخوان والجام والجفنة من فضّة أو ذهب. م. ن. مادّة فثر. وذكر أدّي شير أنّ الفاثور الطست أو الطستخان أو الخوان من رخام أو فضّة أو ذهب [...] تعريب بتر. وهو كلّ ما صفح من ذهب وفضّة ونحاس. والظاهر أنّ الكلمة أراميّة الأصل كما تدلّ على ذلك الصيغة نفسها ومعناها المائدة والطبق .كتاب الألفاظ الفارسيّة المعرّبة. ص 117. ولئن ذكر أنّ الجام يكون من فضّة فإنّ نصوص الطبيخ وصفت جامات من زجاج. ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 247.

717) السكرجّة والأسكرجة: .إناء صغير يؤكل فيه الشيء القليل من الأدم وهي فارسيّة. وأكثر ما يوضع فيها الكوامخ ونحوها. م. ن. مادّة سكرج. وشرحه أدّي شير إناء صغير معناه مقرّب الخلّ تكلّمت به العرب وفارسيّة اسكره وهو إناء صغير من خزف. كتاب الألفاظ الفارسيّة المعرّبة. ص 8.

718) التوحيدي. الرسالة البغداديّة. ص ص 152 - 153.

وأزرق وأخضر ووردي[719]. ويمدّون غضائر صينيّة ملمّعة[720] شفّافة وغير شفّافة[721] وأخرى خضراء وصفراء وأرجوانيّة وبنيّة في بعضها أشكال وفي البعض الآخر مشاهد صيد ورسوم أشجار وطير وريحان[722]، وغضائر حجريّة وأطباقا «مدهونة»[723]. ويجهزون صحونا من الخزف البرّاق يميل بياضه إلى زرقة أو خضرة وتزينه رسوم ذهبيّة[724]، وأطباقا من الخزف الشفّاف المزركش تجيء ألوانه كريش الطاووس[725]، وأواني من الفخّار المزجّج[726] والخلنج[727] والعسجد

---

719) كان الزجاج يلوّن في العراق أزرق وأحمر وأخضر ووردياً. عبد العزيز حميد، «الفنون الزخرفيّة»، في حضارة العراق، IX، ص 345.

720) الجاحظ، البخلاء، ص 54.

721) القزويني، آثار البلاد، ص 53.

722) كان الغضار الصيني في العراق أخضر وبنيّا وأرجوانيّا وأصفر مقلّما أو مخطّطا أو مبقّعا. محمّد عبد العزيز مرزوق، «فخّار العراق في العصر الإسلامي»، سومر، XX، 1964، ص 105. ومن العناصر الزخرفيّة على الخزف الرسوم النباتيّة والحيوانيّة والآدميّة. عبد العزيز حميد، «الفنون الزخرفيّة»، في حضارة العراق، IX، ص ص 314، 319، 323.

723) ابن الفقيه، مختصر كتاب البلدان، ص ص 231 - 232.

724) أيمن فؤاد السيّد، الدولة الفاطميّة في مصر، ص 638.

725) يصف ناصر خسرو في سفر نامه نوعا من الخزف المصري، ص 108.

726) ابن رزين، فضالة الخوان، ص 81.

727) الجاحظ، البخلاء، ص 54. والخلنج هو خشب ذو طرائق وأساريع موشّاة. ابن سيدة، المخصّص، I، ج 5، ص 57.

واللجين [728]، وجامات وأواني من الذهب والفضّة كتبت عليها لغة العشق واللّذة [729].

يكسر الطبّاخون القلّة فيظهر العجين المطبوخ قلّة[730] تقدّم لآكلها يكسرها بيده ويلوس عسلها بلسانه فينعم بالخيرات تتدفّق من رحم الإناء. ويكسر الطبّاخون القدر فيخرج منها طعام الخبز رأس إنسان ويجعلون العسل عليه[731] فيلتذّ آكله يمتصّ رحيقه ويلتهم ما فيه فلا يبقى من الرأس شيء سوى ذكرى رأس ومتعة رأس. ويقدّمون من الرأس آذانا [732] وخدودا [733] وضفائر[734]، ومن الجسد

728) الاصفهاني. الأغاني. XV. ص 160.

729) الوشاء. الموشّى. ص ص 284 - 287.

والراغب في الاطّلاع على بعض خصائص الأواني المعدنيّة والزجاجيّة الإسلاميّة الوسيطة يمكنه العودة إلى السيّد طه السيد أبو سديرة. الحرف والصناعات في مصر الإسلاميّة. ص 116 وما يليها؛ عبد العزيز حميد. «الفنون الزخرفيّة». حضارة العراق.IX. ص 253 وما بعدها؛ عبد الوهّاب خلاّف. قرطبة الإسلاميّة. ص ص 106 - 108؛ أيمن فؤاد سيّد. الدولة الفاطميّة. ص ص 636 - 647؛ محمّد عبد العزيز مرزوق. «فخّار العراق في العصر الإسلامي». سومر. 20. 1964. ص ص 101 - 123.

A. Bazzana, Maisons d'al Andalus, I, pp. 135-250; R. de Vaux, «Céramique musulmane des X-XI°s *in B.E.O.*, X, 1943 - 1944, G. Jeanneau Arts du feu, pp. 26, 34; *La céramica de Daniya*, pp 120-137, 143, 149, 150, 158-159, 173-177. G. Marçais, *Les poteries et faïences de la Qal'a des Banû Hammâd*, pp 13, 20, 26; G. Marçais. L. Poinssot, *Objets kairouanais*, pp. 377-379, 388-391; G. Migeon, Ma*nuel d'art musulman*, pp. 37-50, 106-111. A. Papado paulo, *L'art musulman*, pp. 192-194.

730) ابن رزين. فضالة الخوان. ص 82.

731) م. ن. ص ص 76 - 71؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 96. 100.

732) م. ن. ص ص 106 - 107.

733) ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. ص 637.

734) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص 95.

نهـودا [735] وأصـابع [736] فـيـقـدّمـون جسـدا يقضم ويذوب في الفم ويسـوغ في الحلق فتتحقّق رغبة من رغبات.

ويغرف الطبّاخـون الأطعمـة فوق الرغفان[737] ويجعلون فوق الرقاق سكرجّة الخبيص الكبيرة والسكرجّات الثلاث الصغيرات[738]. فكأنّ الإناء فـوق سطح الأرض رمـز للأمّ وبناتهـا الثـلاث. ويزيّنون الحمّص بالكرّاث والنعنع والليمون وقلوب الفستق والبندق والسذّاب[739]. فتخرج من الحبوب المدفونة في باطن الأرض البقول والأعشـاب والرياحين وأشجار الزيتون والفـاكهـة. ويفرشـون تحت الصـحـون ورق الطرخـون. ويجعلون في الغضائر ورق الأترجّ وورق الرند. ويضعون عليه البيض وعلى البيض قطع الدجـاج وعلى الدجاج مـحـاح البيض وقطعه[740]. فتكون الصحون حدائق بل أعشـاشا بين الأوراق تلتفّ فيهـا الطيـور حول بيضهـا يتكاثر فـيـفـيض واعدا بالولد والتجدّد والكمال.

يبسـط الطبّاخـون في الجامـات اللحم عصافير[741] والحلوى تماثيل[742] والعجين تـوتا [743] واللحم رطبا [744] واللقـيـمـات دنانيـر[745]

735) كنز الفوائد. ص 114.

736) م. ن. ص 147 ؛ ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. ص 642.

737) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 185.

738) م. ن. ص 247.

739) كنز الفوائد. ص ص 218 - 220.

740) ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 157 - 158 ؛ كنز الفوائد 176.

741) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص 93.

742) البغدادي. كتاب الطبيخ. ص ص 77 - 78.

743) ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. II. ص 630. كنز الفوائد. ص 104.

744) م. ن. ص 22.

745) م. ن. ص 110.

والخشكنانج أهلّة[746] والعجائن أقراصا [747] فيجعلون الأرض فوق الموائد والسماء، ويقدّمون الخصب والمال والنور. ويصبغون الحلاوات بالأسفيداج[748] والسلقون[749] واللازورد[750] والزنجفر[751] واللكّ[752] والزعفران[753]، ناشدين لون اللجين وضياء القمر طالبين الحمرة والصفرة والزرقة والخضرة «تجيء [بها الأطعمة] مثل البستان»[754]. ويجعلون السكّر أزرق وأصفر وأحمر. واللوز المقشور يلوّنونه بنفس الألوان[755]. ويفقّصون البيض عيونا فوق اللحم، ويغرسون في صفرته السذّاب فيطلع نرجسا بهيّا يشعّ في طبق الخيزران[756]. ويزيّنون الأطباق بحبّ الرمّان[757]، ويجعلون هذا الحبّ والجزر والسمّاق واللوز والجوز على رؤوس الجداء والخرفان[758]، ويطلبون خضرة الخيار وورق الصعتر

---

746) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 272.

747) ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. II. ص ص 648 - 649؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 104 - 105.

748) الاسفيداج (Cerusse) هو رماد الرصاص يسحق بخلّ «شت ويكتب به كتابة فضيّة. ابن حمدوش. كشف الرموز. ص 15.

749) السلقون (Vermilion) هو صبغ يصنع من سلفور الزنبق (هو أوكسيد الرصاص الأحمر). يوسف خيّاط. معجم المصطلحات العلميّة والفنيّة. ص 342.

750) اللازورد (Lazulite) معدن الأحجار الكريمة. لونه سماويّ أزرق. م. ن. ص 603.

751) الزنجفر (Cinabre) هو صنفان مخلوق ومصنوع. المخلوق هو حجر الزنبق، والمصنوع هو القيثار يصنع من الكبريت والزنبق. ابن البيطار. الجامع. I. ص ص 478 - 479.

752) اللكّ (Laque) من أنواع الصموغ. ابن حمدوش. كشف الرموز. ص 152.

753) ذكر ابن سيّار هذه الأصباغ في كتاب الطبيخ. ص 15.

754) م. ن. ص 276.

755) م. ن. ص ص 246 ، 248.

756) ابن سيّارو كتاب الطبيخ. ص 183.

757) م. ن. ص 69.

758) م. ن. ص 112.

والنعنع والباذروج والسذّاب في جلّ الالوان[759]، وينجّمون الثريد بالعصافير المقليّة والمركاس ومحاح البيض والزيتون. ويغطّونها برغيف اسفيريا [760] ترفعه اليد كما يرفع الخمار عن وجه الخريدة، بل كما يرفع الغطاء عن كنز ثمين، فتنعم بالجمال والثراء.

ومن بين الأشكال فضّل الطبّاخون التدوير كما فضّله صانعو الغضائر والصحاف والصحون والموائد، فقدّموا الغذاء انسجاما وتماما وكمالا، والطبخ تعبيرا عن حركة الكائنات في الوجود وتعاقب الليل والنهار والفصول، واستمراريّة الحياة، والأكل مشاركة في إيقاع الكون. اختاروا التدوير حاجزا سحريّا يحمي الطعام من الشرور وآكليه من الشياطين[761].

ويتواتر شكل الأصابع في الطبيخ فيدلّ على اليد التي تقطع الأغذية وتدقّها وتشدّها وتديرها وتقلبها وتعصرها وتخلطها وتطويها. فتبني عالمها وتكون سيّدة الأشياء وربّة الفعل ووسيلة المعرفة. تلوّن الأصابع ألوانا. تكون من لحم وتكون من عجين وتكون رقيقة وسميكة، طويلة وقصيرة، فارغة ومحشوّة، مقلوّة ومسلوقة، فتكون متشابهة مختلفة في الآن نفسه، وتشير إلى قدرة اليد على تجديد حركاتها. فلا يخلو احتفاء كتب الطبيخ باليد من إشادتها بالثقافة. أو ليست اليد هي وسيط العقل في تحويل الطبيعة إلى ثقافة ؟ [762].

---

759) م. ن. ص ص 27، 69، 71.

760) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص 180.

761) انظر رمز الدائرة في N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, pp. 71-72.

762) انظر قيمة اليد ودلالتها على الخلق ووساطتها في امتلاك العالم في: G. Gebauer, "Main", *in Traité d'anthropologie historique*, pp. 481-488.

وما يشدّ الانتباه في الطعام الذي يفرغ في الغضائر ويغرف في الصحون ويبسط في الأطباق ويملأ في الجامات أنّه طعام طريّ يكون من حبوب ولحوم وبقول وفواكه طبخت طبخا، ويكون سائله خاثرا بالحبوب والعجائن والأخباز والفواكه والبقول. وأمراقه مخمرّة بالنشا والفتات ودقيق الفواكه الجافّة والبيض. ويكون مشويّ الأطعمة ومقلوّها ومطجّنها ومسلوقها مطليّا بالصباغ أو مرفوقا بالصلص، وتكون الحلويات مغموسة في السمن والعسل. ومطيّبة بماء الورد والجلاّب واللبن، فتحتفي العين باللّيّن والرخو والهشّ، ويسعد اللسان باللزج والأملس والهلاميّ والطليّ. وتبعث كلّ أشكال الطريّ صورة الازدراد، فتنبثق من أعماق المتخيّل ذكرى الطعام البدائيّ الأوّل الذي كان يزدرد دون وعي وتفكير ويشعر بالدفء والسعادة[763]. ولمّا كان الأكل دمجا للعالم الخارجي في الذات، فإنّ الطريّ يرمز إلى يسر هذا الدمج وعذوبة استقبال البطن. الجوف الخفيّ الحميم الدافئ. للعالم[764]. ولا يعني الميل إلى الطريّ أنّ الطبيخ الإسلامي يعدل عن القضيم الهشيم (Croquant). فالكعك والخشكنانج والحلوى وشواية الخبز والعصافير المقلوّة... أطعمة تسمح بتحقيق النزعة إلى القضم والالتهام، تلك التي استيقظت في أعماق الجسد بعد مرحلة الازدراد اللاواعي الهنيء[765].

ومن بين الألوان فتق الطبّاخون بلون الزعفران صبغوا به الألبان والأرز والحوارى، فخالطت صفرته البياض. وجعلوه مع اللحوم والأسماك والطيور والخلول والبقول والفواكه، فغلبت صفرته الخضرة والحمرة والمغرة

763) N. Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, pp. 74, 77-79.

764) م. ن. ص 74.

765) م. ن. ص 79.

والغبرة، وجاءت الصفرة الوانا برّاقة وهّاجة متّقدة تشعّ بالدفء والنور والغنى، وتشعر بالازدهار والنماء والأمل، وتحيي الإحساس بالفرح والابتهاج والحبّ واللّذة والشباب، وتبعث صور الحياة والخلود[766].

ولم تكف صفرة الزعفران في شتّى الألوان بل كانت البيضة صنو الشمس الأنثويّة المقدّسة القديمة، غذاء يزين الطعام جامعا بن حالتي الشمس في أوّل النهار وآخره، معلنا بياض الزهرة، كوكب الصباح، وانتصار النور على قوى الظلام[767]. وكانت البيضة التي تكمل بها صناعة الطعام تعبيرا عن تمام الطبخ وتكرار الفعل، يصل البيض الطعام بالطعام، وتعد محاحه الأنثويّة بالخصب والتكاثر[768]. وتشير إلى متانة الصلة بين فعل اليد وحاسة البصر التي تراقب الطبخ تحقّقه.

يلتبس لون الزعفران بقرص الشمس، فينبثق النور من «الشكل - اللون» (forme - couleur) [769] وتلتبس البيضة بالعين[770]، فتدلّ على الشمس، وتحمل أوراق البقول الخضراء وسيقانها وحبّات الفستق ودقيقه كلّ أشكال الخضرة وألوانها، فتكون على وجه الإناء رمز شجر تهبه السماء وعشب يعد بالنماء ويأتي بالأمل والحظّ. وتكون حبّات الرمّان

---

766) Y. Masquelier, "Les couleurs, symboles du monde humain" *in Cahiers d'Anthropologie* Religieuse,, I, p. 26; "Les valeurs symboliques du jaune en Grèce, à Rome et dans les cultes orientaux", Ibid, III, p. 112-116., 120; M. Pastoureau, *Dictionnaire des couleurs*, pp. 105-106.

767) انظر رمزي الصفرة والبياض في إبراهيم محمّد علي، اللون في الشعر العربي، ص ص 109، 131، 133.

768) J. Chevalier. A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p.

769) Y. Masquelier, «Les valeurs symboliques du jaune en Grèce, à Rome et dans les cultes orientaux» *in Cahiers d'Anthropologie religieuse*, III, p. 104.

770) يستعمل مؤلفو الطبخ في وصفهم لتزيين الطعام بالبيض المفقص أو المشطور شطرين تركيب «عيون البيض».

ثمر شجر على الطعام، يأتي بالحرارة والإغراء واللذة[771]، وتذكّر حمرة عصيره وعصير السمّاق وحبّاته في الطعام بذلك السائل الذي ينبض بالحياة. وحين تلقي اليد على سائر الألوان السكّر والفلفل تذرّ عليها الجمال والسلطة والسؤدد والخير[772]. أو ليس السواد ملتبسا بالخضرة ؟ أفلا يكون السواد يحاذي البياض لونا أصليّا ؟ [773] وتتداخل الصفرة والحمرة والخضرة والزرقة في الحلوى والسكّر والإناء، فتدلّ على التقاء الأرض والسماء والحرّ والبرد والدفء والنضارة [774]. تسكّن الخضرة والزرقة الغضب، وتريحان النفس، وتبعثان على الحلم بالمطلق وتأتي الألوان والروائح الورديّة والنرجسيّة والتفّاحيّة بالسرور، وتحرّك الصفرة المقرونة بالحمرة قوى العشق، والصفرة التي ينقّطها السواد قوى الشوق[775]، فيهيّج الزعفران الشمسيّ العشق. ويثير الفلفل الأسود يزركش صفرة الزعفران الشوق.

تحاكي يد الطبّاخ الطبيعة فتتلاعب بأغذيتها، تتصرّف فيها وتقوّضها، وتغيّر أشكالها وتخفيها، وتزيّن ألوانها وتقنّعها، فتنطلق من المادّة لتولّد الحلم. وقد لا يحتاج الفنّان إلى طبخ ليقدّم الحلم على الخوان فيعدّ .فواكه نيّرة الإشراق بين صوان وأطباق وقصار لها النفوس تشتاق،[776] من سفرجل وإجّاص وكمثرى وخوخ ومشمش وقراصيا

---

771) انظر Grenade في A. Chevalier A. Geerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 169.

772) انظر ما جاء في البياض والسواد. ابن سيرين. تفسير الأحلام. ص ص 207 - 209.

773) انظر couleur. J. Chevalier, A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 294.

774) يحيل كلّ من اللونين الأخضر والأزرق على البرد والارتواء والنضارة. انظر Bleu و Vert في : M. Pastoureau, *Dictionnaire des couleurs*, pp. 31-32, 201.

775) الراغب الاصفهاني. محاضرات الأدباء. IV. ص 372.

776) ابن الحسن. الحرب المعشوق. ص 116 ؛ الوزراء. ص 261.

وتوت وتفّاح وبرقـــوق وعنـــب وتين ونارنج ورمّان ونبق وبطّيخ وتمر وموز...»[777]. فيقدّم غذاء حسيّاً (Sensuel) يحرّك الحواسّ[778]. تشتهي العين ألوانه وتدهش لأشكاله تنبعث منها صور من العالم والإنسان وتطلب اليد الثمر وتقشّره وتحذف نواه وتطبق عليه تمتلكه فتلامسه وتداعبه وتشدّ عناقيده ترفعها إلى الشفتين تلتقطان ما فيها من حبّات. وتقضم الأسنان الفاكهة وتمضغها فتتلفها[779]. ويستعذبها اللسان ويمتصّ رحيقها ويستسيغها الحلق، ويرويه ماؤها فينعشه. ويسرّ شذاها الأنف ويمتعه. فيخال المرء نفسه في جنّة الخلد يقطف ثمرة الإغراء واللذة.

لا يختلف الذوق الجماليّ الذي تكشفه كتب الطبيخ عن استطيقا العصور الوسيطة التي يقترن فيها الجميل بتمام المدوّر وكماله وبريق الألوان وقـــوّة نورها المطمئنة ووفرة المادّة وثرائها وانسجامها وتناغمها[780].

777) ابن الحسن، الحرب المعشوق، ص ص 116 - 117.

778) B. Veck, «Une corbeille de fruits: Francis Ponge et la Méditerranée «sensationnelle» *in Saveurs, Senteurs: Le goût de la Méditerranée*, p. 206.

779) لا يخلو أكل الثمر من عنف ومن تحقّق «نزعة التهاميّة» Pulsion dévoratrice هي رغبة في إتلاف الشيء «désir de consumation et d'anéantissement de l'objet». م. ن. ص. ن.

780) J. Le Goff, *La civilisation de l'Occident Médiéval*, pp. 374-380.

خاتمة الباب الثاني

يقدّم التراث الإسلاميّ صورتين عن العرب متقابلتين، فهم في الأولى متوحّشون منغلقون جياع يجهلون الطيّبات، يخالون الجوز حجارة والكافور ملحا والخبز طبقا والفالوذج رمّانا والكامخ خرءا [1]. وهم في الصورة الثانية «مع توحّشهم مستأنسون وفي بواديهم حاضرون»، «إذا جاءتهم السماء وصدقتهم الأنواء وازدانت الأرض فهدلت الثمار واطردت الأودية وكثر اللبن والأقط والجبن واللحم والرطب والتمر والقمح وقامت الأسواق وطابت المرابع وفشا الخصب وتولّى النتاج واتّصلت الميرة»[2]. في التراث تمييز لأهل المدر عن أهل الوبر وللملوك وقريش عن سائر العرب. فقد نفت المصادر أن يكون قوم الرسول حرشوا الضباب وصادوا اليرابيع وملؤوا القنافذ[3] فميّزتهم عن بقية العرب وجعلتهم أصحاب «الخمر والخمير وخبز التنانير» [4] و«الهريس والحرير والأندية والفالوذج»[5].

1) الراغب الاصفهاني. محاضرات الأدباء. II. ص ص 615، 626.

2) التوحيدي. الإمتاع والمؤانسة. ج3. ص 80.

3) الجاحظ. «رسالة الأوطان والبلدان». الرسائل. IV. ص 117.

4) الجاحظ. البخلاء. ص ص 223، 228، 232.

5) ابن الفقيه. مختصر كتاب البلدان. ص 21.

ليس جوع العرب في التراث أسطورة. فقد كانت أكثر بلاد العرب صحراء قاحلة وأرضا جافّة يقلّ فيها سقوط المطر. ولم تكن فيها أنهار كدجلة والفرات والنيل. بل كانت مياهها جعافر وأوديتها جافّة لا يكون فيها ماء إلاّ في مواسم الأمطار. وقد ينحبس المطر سنين. وكان أهلها يصارعون القحط فيحفرون الآبار ويحبسون ماء المطر. وما كانت الأراضي الزراعيّة كثيرة. وقد تتحوّل بعض الأرضين القاحلة، بعد أشتية ممطرة إلى مراع تفرش بالكلإ ويظهر فيها النور والكمأة وتنمو فيها الغضى. ولكن ذلك لا يدوم غير أسابيع قليلة فيعود الجفاف من جديد وتهبّ السماسم[6]. وأغلب العرب كانوا من أهل الوبر يعيشون كأغلب الرعاة من اللبن والسمن والزبد والأقط والجبن[7]. وككلّ المجموعات الرعويّة لا يضمن ما توفّر لها من الحيوان البقاء مدّة طويلة فهي في حاجة إلى الصيد والالتقاط وإلى الدورات التجاريّة (circuits commerciaux) والمجموعات الرعويّة [8]. فيبدو انغلاق العرب وتوحّشهم في القفر واقتصارهم في معاشهم على الألبان واللحوم صورة بعيدة عن الواقع لأنّهم في حاجة إلى التمر والحبوب والأدم. يأخذون ذلك من الواحات والتلول. ويحصلون عليه من القوافل التي يبادلونها الوبر بالغذاء وغيره. فإلى جانب اللبن كان «البرّ والشعير والتمر [...] قوت الناس

---

6) انظر الهمداني: صفة جزيرة العرب. جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام. I. الفصل الرابع: جزيرة العرب.

7) I. de Garine, «Les modes alimentaires. Histoire de l'alimentation et des manières de table", in *Histoire des moeurs*, I, pp. 1538, 1540; R. Keenan, *La cuisine de la Bible*, p. 15

8) I. de Garine, «Les modes alimentaires. "Histoire de l'alimentation et des manières de table", in *Histoire des moeurs*, I, pp. 1461, 1538.
وانظر كذلك X. de Planhol, art "Nomadisme", in *E.U,XVI*, p. 399

ومعاشهم عند العرب»[9]. يصنعون العصيدة من الحبّ أو التمر ويخبصون هذا وذاك[10] ويبحثون عن الدقيق في الحيوان (ضبّ وجراد) والأعشاب حين يعوزهم الدقيقُ ذلك الغذاءُ الماديٌّ والفكريٌّ والعاطفيٌّ المصطفى[11].

يخضع طعام العرب قبل الإسلام لتعاقب الخصب والجدب، تحكمه أرض شحيحة لا توجد فيها أغذية متنوّعة وفيرة تمكّن العربيّ من الاختيار. وإذا كان يختار في الخصب الطيّب فإنّ الجدب يدفعه إلى الضرورة والغذاء الكريه. ولمّا كان الخصب قليلا والماء عزيزا فإنّ اللذّة بدت في السائل لبنا وعسلا وفي الذائب سمنا وزبدا أو شحما ولحما مريقا وشواء خضلا مرشّا يتقاطر ماؤه ويكثر دسمه، وخبزا رشراشا وفير الماء، رخوا عجينه، طريّا نديّا يرخ ويرتخ كما يترخرخ الطين ويرتخ فيجيء برخخ العيش ورقّته، وثريدا يترشرش عليه الماء يبشّر بالرغد والسعة [12]. فالإحساس بيبس الأرض والحرارة المجفّفة يولّد الرغبة في تحويل يبس العالم إلى ماء أوليّ يكون أصل الحياة فيغدو الأكل امتلاكا للعالم عن طريق إدماج الماء في البدن[13]. وتحقّق اليد التي تعجن أو تعصد الدقيق أو تخلط التمر باللبن أو تبسّ السويق بالسمن أو تثرد الخبز، انصهار السائل (الماء) في الصلب (الأرض)، فتحاكي الخلق وتعبّر عن إرادة القوّة وهي تغوص في أعماق المادّة [14].

---

9) ابن سلاّم، كتاب الأموال، ص 451.

10) ابن سيده، I، 4، ص 146.

11) انظر رمز (farine) في J. Chevalier et A. Gheerbrant *Dictionnaire des symboles*, p. 428

12) انظر رخّ العجين وأرخخ ورتخ العجين وترخرخ الطين وتخّ، ابن سيده، المخصّص، I، ج 5، ص 6. ابن منظور لسان العرب، مادّة رشش.

13) F. Lange, *Manger ou les jeux et les creux de plat*, p. 17.

14) G. Bachelard, *La terre ou les rêveries de la volonté*, p. 23, 24, 87, 93.

ولقد كان استرجاع ماضي العرب تذكّرا لرغبة في امتلاك العالم بدت مذ حلّت هاجر برضيعها في أرض لا زرع فيها ولا ماء. وليس معها سوى «جراب فيه وتمر وكاء ماء»[15]. وجاء سردا لحكايات آباء ينقذون أقوامهم يرفدونهم بغذاء مطلوب وشراب منشود. فيتحوّل في الخبر الجوع والعطش الماديان إلى عنصر تراجيديّ يولّد المعجزة تختزل صراع أقوام في تدبير معاشها لتُظهر الأب الأسطوريّ وحده منقذا مغذيّا، وتمهّد لسيادة أكبر تهب الحياة ودين يخرج جياعا مساكين ضعفاء[16] تعوّدوا «أكل الذرة والشعير ومصّ النوى»[17] إلى «بلاد خصيبة كثيرة الأشجار والثمار والفواكه»[18] فيها الذرة والحنطة والفواكه والسمن والعسل»[19] فتبدو هذه البلاد المفتوحة جنّة موعودة كما بدت أرض كنعان التي حلم بنو إسرائيل بجنّاتها في رحلتهم إليها.

ولو تساءلنا عن مميّزات الطبيخ الإسلاميّ كما يبدو من خلال المدوّنة المدروسة. لوجدناه واحدا تتماثل عناصره الأساسيّة والثانويّة وتتشابه طرق طهيها. وبديهيّ أن يتماثل الطبيخ في أرضين متشابهة وفي بلاد

15) ابن كثير، السيرة النبويّة، I، ص 56.
16) الواقدي، فتوح الشام، ج1، ص 36.
17) م. ن. ص ن.
18) م. ن. ص 41.
19) م. ن. ص 36.

يقوم اقتصادها على زراعة الحبوب والأشجار المثمرة والبقول[20] وتربية الإبل والأبقار والأغنام والماعز والدجاج والحمام[21] وصيد الأسماك الوفيرة في ربوع سواحلها غنيّة[22].

ومن العوامل التي نمّطت الطبيخ الإسلاميّ العناية بالزراعة والتشجيع عليها. ولقد استغلّت الشعوب الإسلاميّة معارف الماضين وتجاربهم في الحصول على المياه وحفر الآبار وبناء السدود لمنع الفيضان وتوزيع المياه

---

20) ذكرنا زراعة البقول والفواكه أثناء التحليل. أمّا الحبوب فانظر ما جاء في وصف العراق ومصر والشام والغرب الإسلامي في مدوّنة المسالك والممالك وما جاء في كتب الفلاحة وما ورد في: هادي روجي إدريس. الدولة الصنهاجيّة. II. ص 240؛ كمال السيّد أبو مصطفى. تاريخ الأندلس الاقتصادي. ص ص 118 - 123؛ ابراهيم حركات. النشاط الاقتصادي. ص ص 68 - 73. 91 - 92؛ أحمد فؤاد سيّد. الدولة الفاطميّة في مصر. ص 469؛ موريس لومبارد. الجغرافية التاريخيّة للعالم الإسلامي. ص ص 214 - 215.

R. Arié, "La vie économique de l'Espagne musulmane" in *Wirtschaft Geschichte Des Vorderen Orients in Islamichery Zeit*, I, p 243; V. Lagardère, "La riziculture en al-Andalus". in *Studia Islamica*, 83, 1966, pp71-87 ; E Lévi-Provençal, *Histoire de l'Espagne musulmane*, III, pp 270-274; A. Miquel, *La géographie humaine du monde musulman*, III, pp 399-405.

21) ابراهيم حركات. النشاط الاقتصادي. ص ص 35 - 38؛ حسن إبراهيم حسن. تاريخ الإسلامي السياسي والديني والثقافي والاجتماعي. IV. ص ص 368. 589؛ حسن علي حسن. الحضارة الإسلاميّة في المغرب والأندلس. ص ص 234. 249 - 252؛ موريس لومبارد. الجغرافية التاريخيّة للعالم الإسلامي. ص ص 221 - 225. M.M. Ahsan, *Social Life under the Abbasids*, pp 78.

22) انظر وصف البلاد الواقعة على البحر الأحمر والخليج الفارسي وحوض المتوسط والمحيط الأطلسي في كتب المسالك والممالك وانظر خاصّة وصف مصر ونيلها وافريقيّة وسواحلها وبحيرتي بنزرت وتونس. والمغرب والأندلس وسواحلهما وأنهارهما. وانظر إبراهيم حركات. النشاط الاقتصادي. ص ص 42 - 43؛ على حسن الخربوطلي. تاريخ العراق في ظلّ الحكم الأمويّ ص 370؛ السيّد عبد العزيز سالم. الاسكندرية وحضارتها في العصر الإسلامي. ص ص 523 - 524؛ موريس لومبارد. الجغرافية التاريخيّة للعالم الإسلامي. ص 248؛ M.M. Ahsan, *Social Life under the Abbasids* p. 85; A. Miquel, *La géographie du monde musulman*, p. 280.

على الأراضي الزراعيّة وخزن مياه الامطار وبناء الأحواض والمجاري والقنوات، والعلم بدلائل المطر وموقع الأفلاك والأهوية والرياح وأنواع المياه، والمعرفة بأنواع الأرض وما يصلح منها للزراعة والغراسة وأصناف الزبول وتدبيرها ونفعها للأرض والنبات، واختيار أوقات الزراعة وطريقة زرع الحبوب وغرس الخضر والبقول والأشجار المثمرة، وكيفيّة تركيب الأشجار والتذكير، وطرق الحصاد والجني والقطاف، وحفظ البذور والبقول والثمار والحبوب، وصنع بعض الأطعمة منها وتجفيف الأغذية وعصر الثمار وتخليل الزيتون والبقول وخزن الحبوب والبصل والثوم والكرّاث والقرع، وحفظ الفواكه رطبة... وطوّر علماء الفلاحة هذه المعارف واكتشفوا تقنيات جديدة، وكان للمعرفة الأثر البالغ في تطوير الإنتاج وتشابه الأغذية [23]. وممّا وحّد الطبيخ أنّ المسلمين نشروا زراعة الذرة والأرز

---

23) ابن بصّال، كتاب الفلاحة ؛ ابن حجّاج، المقنع في الفلاحة ؛ ابن العوّام، كتاب الفلاحة ؛ ابن وحشية، الفلاحة النبطيّة ؛ أبو الخير الاشبيلي، كتاب الفلاحة. وانظر الدراسات التالية : بوراوي الطرابلسي، كتب الفلاحة المعرّبة في المشرق في القرنين الثالث والرابع الهجري / التاسع الميلادي ونشأة أدب علم الفلاحة العربي: دراسة مقارنة ؛ أحمد مختار العبّادي .الزراعة في الأندلس وتراثها العلمي، ضمن بحوث ندوة الأندلس، الدرس والتاريخ، كلية الآداب، جامعة الاسكندرية، ص ص 107 - 129.

L. Bolens, *Agronomes andalous du Moyen- Âge*; "L'agriculture hispano-arabe au Moyen-Age", in *Wirtschaft Geschichte Des vorderen Orients in Islamischery Zeit*, Teil 1 pp 255-275; "La révolution agricole andalouse du XIe siècle" in *Studia Islamica*, XLVII, MC MCXXVIII; T. Fahd "Matériaux pour l'histoire de l'agriculture en Irak: Al filaha. N. Nabatiyya", in *Wirtschaft Geschichte Des Vorderen Orients in Islamichery Zeit*, Teil 1, pp 305-310; M.E. Faïz, "L'Aljarafe de Séville, un jardin d'essais pour les agronomes de l'Espagne musulmane", in *Hésperis Tamuda*, XXX, fas 1, 1991, pp 5-25; "L'apport des traités agronomiques hispano-arabes à l'histoire économique d'al-Andalus" in *Ciencas de la naturaleza en al Andalus*, III, pp 403-433; P. Guichard, "Mise en valeur du sol et production de la "révolution agricole" aux difficultés du bas Moyen-Age" in *Etats, sociétés et cultures du monde musulman médiéval, Xe-XVe s, II, sociétés et cultures*, pp 175-198.

والقمح اليابس (blé dur) وقصب السكّر والموز والبطيخ والاسفاناخ والخرشوف والباذنجان والتوت والزعفران والنارجيل والفستق والنارنج والليمون والكباد والزنبوع والنخيل والرمان السفري (نوع شاميّ) [24].

ولقد كان للتجارة دور كبير في تنميط السلع المعروضة في أسواق المراكز الكبرى والمدن والقرى[25]. وسواء أكان الطبخ الموصوف في التراث طبيخ بلاط أم طبيخ سوق فهو طبيخ المدن التي تأتيها السلع المختلفة من الداخل والخارج يحمل إلى خاصّتها أنفس المواد وأجودها [26]. وتعرض في أسواقها أغذية وأطعمة متشابهة يبيعها الحبوبيّون والدقّاقون والخبّازون والبقّالون واللبّانون والجزّارون والقصّابون والسمّاكون وصانعو الزلابيّة والفطائر والحلوى والهريسة. والشرّابون والطبّاخون والروّاسون والشوّاؤون وقلّاؤو السمك. ولئن كانت أغذية البلاط خالصة من كلّ عيب

---

24) م. ن. ص 178 ؛ إبراهيم حركات. النشاط الاقتصادي. ص ص 73 - 77. F. Aaubaile -Sallenave "L'agriculture musulmane aux premiers temps de la conquête: apports et emprunts. A propos deAgricultural Innovation in the Early Islamic World de Andrew Wastan" in *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, XXXI, 3-4, pp 245-256; P. Guichard, «Mise en valeur du sol», *in Etats, Sociétés et Cultures du monde musulman médiéval*, Xe-XVe s, II, p 178; A. M. Waston, *Agricultural Innovation in the Early Islamic World*, pp. 12-17, 24, 40-45, 61-71.

25) لا تخلو كتب المسالك والممالك من وصف الأسواق القارّة والمتنقّلة وذكرما يحمل من كلّ إقليم علاوة على ما ذكر في كتاب التبصّر بالتجارة للجاحظ وكتاب محاسن التجارة للدمشقي.

وانظر إبراهيم حركات. النشاط الاقتصادي. الفصلين السادس والسابع و B. Rosenberger "La pratique du commerce" in *Etats, Sociétés et culture du monde musulman médiéval*, Xe-XVe s, II, pp. 245-273.

26) نصوص كثيرة تصف ما اشتهر من الأغذية وما يحمل منها إلى الخلفاء. انظر مثلا الثعالبي. لطائف المعارف. 156. 157. 183 - 184. 187. 205. 208. 220. 226. 230. 237.

ورداءة وقذارة فإنّ ما يباع في الأسواق قد يكون عرضة لأنواع الغشّ والحيل التي يحكمها قانون السوق.

وما يميّز السلع المذكورة في كتب الحسبة. والأطعمة والأشربة الموصوفة في كتب الطبيخ ومدوّنة الطبّ والفلاحة. الوفرة والتنوّع والتلوّن. ممّا يدلّ على الخصب والسعة الدائمين. والحال أنّ واقع العوامّ مختلف ؛ فهم زمن الخصب محرومون. ويجدبون زمن الجدب. ويجوعون وقت الكارثة والأزمة والحصار، فلا يجدون خبزا ولا حبّا فيأكلون الميتة والكلاب كما سنرى ذلك في درسنا لليوميّ.

ولو استثنينا بعض الأطعمة البسيطة القليلة في مدوّنة الطبيخ مثل بعض ألوان البقول لوسمنا الطبيخ بأنّه طبيخ بذخ. أخبازه من حوارى ودرمك وسميد تتلوّن ألوانا [27] وطيوره ولحومه كثيرة تخلط وتطبخ كاملة فتدلّ على كمال أصحابها وعظمتهم وتحشى بطونها بالخيرات حشوا فتشير إلى كنوزهم وتقطع وتدقّ وتطيّب تطييبا وتتلوّن ألوانا تلوّن شهواتهم وتتجدّد تجدّد أيّامهم. وهو طبيخ ترف توابله ثمينة وعطوره وفيرة ودسمه كثير وخلّه دائم وفواكهه وبقوله عديدة وحلواه ألوان وشرابه أنواع يتّخذ من أجود الثمر ومن أشذى النور ومن أذكى العطر. وشتّان ما بين طبيخ قصور بغداد وسامراء وأطعمة تأكلها العوّام. شتّان ما بين هريسة واثقيّة من صدور الدجاج المشويّة والأرز المطحون واللبن[28]

---

27) انظر ما ورد من وصف صناعة الأخباز وأطعمتها في مدوّنة الطبيخ. وانظر سهام الدبّابي الميساوي، الخبز طعاما في الأندلس. 7. 1992. ص ص 73 - 77 ؛ الحبيب الزيّات. .خبز الأبازير. مجلّة المشرق. 35. ص ص 380 - 381 ؛ إحسان صدقي العمد. الخبز في الحضارة العربيّة الإسلاميّة. ص ص 81 - 107.

28) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 139.

أولوزينج الفستق المقشـــور الـذي صنـع للمعتصم [218 - 227 هـ] [29] أوالزلابيـة الفـاخـرة التي طلبهـا المأمـون [198 هـ - 218 هـ] بالسّمن والعسل المنزوع الرغوة والسكّر[30] أورؤوس الحملان التي اشتهاها [31] أوالجدي المشوي المحشوّ بالكمأة تؤكل منه خمسة ألوان مختلفة الطعم والرائحة [32]، وهرانس الأسواق ولوزينج العوّام وزلابيتهم وما يعرضه الرّواســـون والشـوّاؤون[33]. وشتّــــان مـا بين سكباج المسك أوسكباج بدعة [34]. وسكباج «مطبوخة بلحم البقر تنهش كما تنهش الفهود وتؤكل كما تأكل السبـاع ولا ينفسخ لحمها باليـدين»[35] وشتّان مـا بين ثرائد الرشيد [170 هـ - 193 هـ] يكثر ودكها وعراقها [36] وتطيب فراخها ولحومها [37]، وثرائد بلا لحم وأخباز تهشم وتسقى بماء البقلاء[38]، وشتّان ما بين ألسنة سمك ولع بها الرشيد[39]، وربيثا [40] العوام وصحناتهم[41]

29) م. ن. ص 265 وانظر ميل الخاصّة لهذا الطعام في ابن وادران. تاريخ العباسيين. ص 546؛ القاضي التنّوخي نشوار المحاضرة. I. ص 251.

30) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 265. وانظر القاضي التنّوخي نشوار المحاضرة. I. ص 251.

31) ابن طيفور. بغداد. ص 61.

32) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 229 - 231.

33) القاضي التنّوخي. نشوار المحاضرة. I. ص 207؛ فهمي سعد. العامّة في بغداد في القرنين الثالث والرابع للهجرة. ص 221.

34) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 134 - 136.

35) التوحيدي. الرسالة البغداديّة. ص 167.

36) ابن طيفور. بغداد. ص 121.

37) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 57.

38) بدري محمّد فهد. العامّة ببغداد في القرن الخامس الهجري. ص 112 - 113.

39) المسعودي. مروج الذهب. III. ص 343.

40) الربيثا «هو نوع من الادام يتّخذه أهل العراق هو والصحناة من صغار السمك». ابن البيطار. الجامع I. ص 430.

41) الصحناة «هو السمك المطحون». م.ن. II. ص 108.

وسـردينهم وسـراطين البـحـر والصـدف والحلزون التي يأكلهـا الملاّحـون والغوّاصون[42]، وشتان ما بين عصبان كبود الجداء والخرفان الذي طبخ للمعتصم[43] وكروش الأبقار المسنّة وبطون الجمال[44]. وشتّان ما بين أخباز تؤدم بالفراريج والدراريج والجداء والحملان والغزلان[45]، وأخرى تؤدم بالخسّ والباقلاّء والكرنب والماش[46] والسلجم والكرّاث والكرفس والخلّ والباذنجان والسمك الصغار[47].

ولا يختلف طبيخ عامّة المغرب الإسلامي عن طبيخ غيرهم من فقراء المسلمين، فهم يأكلون من الألوان أبسطها وأثقلها وأغلظها. فيطبخون من الحبوب الكسكسو بالبصل والقديد، والبسيسة والبركوس والهريسة والعصيدة والبازين والجشيشة، ويستعملون من الحبوب أوفرها فيخبزون الشعير ويلتّونه بزيت أو بقل ويأتدمون بالزيت أو الزيتون أو الفول أو بطبيخ سلق أوجزر وباذنجان أويثردون الأخباز بسيطة بزيت وبقل ويعالجون أطعمتهم بغرانيق الذبائح والأكارع والمركاس والبيض والأسماك

---

42) التوحيدي، الرسالة البغداديّة، ص 168 ؛ الخوارزمي مفاتيح العلوم، ص 192.

43) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 225.

44) التوحيدي، الرسالة البغداديّة، ص 167 ؛ فهمي سعد، العامّة في بغداد في القرنين الثالث والرابع، ص 400 ؛

45) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 107 ؛ القاضي التنّوخي، نشوار المحاضرة، I، ص ص 120 - 121، II، ص 93، VI، ص ص 123 ، 334.

46) الماش (Haricomungo) «حبّ صغير أصغر من اللوبيا قريب الجوهر من الباقلاء». الغسّاني، حديقة الأزهار، ص 171.

47) ابن الجوزي، المنتظم، IX - X، ص 63، التوحيدي، الرسالة البغداديّة، ص 167، الجهشياري، الوزراء والكتّاب، ص 146 ؛ فهمي سعد، العامّة في بغداد في القرنين الثالث والرابع، ص 400.

ولا يأكلون اللحم إلاّ قليلا ولا يقبلون إلاّ نادرا على مقلوّات تباع في الأسواق وحلاوات[48].

ولمّا كان التراث يصف طبيخ المدن الكبرى فإنّ جغرافيّة طبيخ الجبال والسهول والسواحل والبوادي تبقى مطلبا عسيرا. ولئن وصفت كتب المسالك والممالك ما قد يزرع وأشارت إلى أنواع السمك وإلى ضروب الحيوان التي تربّى وعدّدت أنواع السلع فإنّ ما وصفته من الطبيخ نادر. وما ذكر من أطعمة القرى والبوادي والسهول والجبال يفيد بأنّ طبيخ المسلمين كان متعدّدا تعدّد أنماط العيش. ففي الرقعة الجغرافيّة الواحدة يتلوّن الطبيخ تلوّن الأطر الماديّة المحدّدة له. فطعام القبائل البربريّة الصحراويّة هو اللحوم شواء وصفيفا مطحونا يصبّ عليه الشحم المذاب أو السمن وقديدا مطبوخا في اللبن والسّمن. وشرابهم اللبن. وقد تقبل هذه القبائل على الدقيق تقليه وتلتّه بالعسل أو قد تصنع خبزا من دقيق الدخن أو الذرة[49]. أما القبائل البربريّة التي تعيش في جبال المغرب وشعابه وأوديته وغاباته فتقتات خبز الشعير والعصيدة من دقيق الشعيرأو هي تلتّ هذا الدقيق باللبن والزبد وقد تأكل اللحم مطبوخا بالبصل والفول أو مصحوبا بالكسكسو. وتتّخذ من الفول حساء ومن العنب دبسا،

48) السقطي، في آداب الحسبة، ص ص 36 - 39 ؛ القاضي عياض، ترتيب المدراك، III، ص ص 79، 102، 140، 219، 249 - 250 ؛ المالكي، رياض النفوس، I، ص ص 25، 193، 338، 360، 524، II، ص ص 32، 34، 50، 101، 394 ؛ الوزّان، وصف افريقيا، ص ص 87، 98. وانظر القادري بوتشيش، المغرب والأندلس في عصر المرابطين، ص ص 73 - 74 ؛ محمّد الطالبي، تراجم أغلبيّة، ص ص 286 - 287 ؛ الحسن الفقّادي، .من مظاهر التغذية في تاريخ المغرب الوسيط، أمل، 1999، ص ص 36 - 39، 43 - 44.

49) البكري، المسالك والممالك، II، ص 865 ؛ الوزّان، وصف افريقيا، ص ص 58، 61 ؛ إبراهيم حركات، النشاط الاقتصادي، ص 28.

وقد تحصل على السردين المملّح[50]. وتقتات القبائل التي تعيش في السهول الخصبة ممّا تزرعه من حنطة وبقول وفواكه وما تربّيه من أبقار وأغنام، ويكثر في طبيخها العسل والسمن والربّ[51]. ومهما تكن أنماط العيش متنوّعة فهي رتيبة متكرّرة في التراث الجغرافيّ تدلّ على تشابه حياة البدو سواء أكان صفيفهم من الإبل والغنم أم كانت لحومهم من الغنم والخيل[52] وتشير إلى تشابه حياة القرويين الذين يقتاتون من إنتاج أرضهم. وإذا كانت القرى على ضفّة نهر أو ساحل بحر فكثيرا ما يعالج الناس طعامهم بالأسماك الطريّة والمجفّفة[53].

ولئن كانت الأطر الماديّة عاملا محدّدا للطبيخ فإنّ اختلاط الأمم والشعوب أثّر في تداخل العادت الغذائيّة وانتشار النماذج الشرقيّة فالدارس لـ«فضالة الخوان» و«كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس» يلاحظ غلبة الألوان المشرقيّة. والباحث في «الوصلة» و«كنز الفوائد» يعجب لمدى التماثل بين الألوان الشاميّة والمصريّة والعراقيّة بيد أنّ الألوان الأندلسيّة والمغربيّة قليلة في نصوص المشرق[54]. ولسنا ندري أأدخل الفاطميون هذه الألوان إلى المشرق أم أشاعها غيرهم في تلك الأنحاء ؟

---

50) الوزّان. وصف افريقيا. ص ص 96 - 97. 329. 331. 333. 336. 338.

51) الادريسي. نزهة المشتاق. I. ص ص 229. 252 - 254. 260 - 261.

52) تربي القبائل التركيّة الخيل وتأكل لحومها. أنظر سعد زغلول «الإسلام والترك» في عالم الفكر. x. 1979. ص ص 159 - 160.

53) انظر مثلا ما جاء في وصف بعض قرى النيل في الادريسي. نزهة المشتاق. I. ص ص 20 - 21 . 25 - 26. 38 - 39. وانظر طعام قرى الحبشة. م. ن. ص ص 43. 45. وانظر حضور السمك مع الحبوب والبقول واللبن في قرى اليمن في ابن المجاور. صفة بلاد اليمن. ص ص 86. 90.

54) ابن العديم. الوصلة إلى الحبيب. II. ص ص 608 - 610. كنزالفوائد ص ص 61 - 64.

وإذ كان الطبيخ في عناصره الأساسية الثابتة واحدا جامعا لمسلميّ المراكز، معبّرا عن هويّة مشتركة، فإنّه توجد خصوصيّات تميّز كلّ بلاد، منها ما يتّصل بأطعمة انفرد بطبخها أهل العراق أو الشام ومصر أو المغرب والأندلس، ومنها ما يتعلّق باختلاف في تلوين الأطعمة تلوينا يعبّر عن تطوير للأصل وتطويعه للذوق أو للأغذية الوفيرة في تلك الجهة أو للعادة القديمة التي تثبت رغم التحوّل. فلو نظرنا في مدوّنة الطبيخ المغربيّة والأندلسيّة للاحظنا وجود ألوان مشرقيّة كثيرة لا تحمل في تسميتها علامة انتمائها إلى المشرق، وهذا هو الدخيل المستوعب الذي انصهر في العادات انصهارا، فغدا كالوحدة اللغويّة أو الدينيّة أو الوحدات اليوميّة الأخرى عنصرا من عناصر النسق الأصليّة المكوّنة للأنا الجماعيّ. ومثل هذه الألوان المذكورة في كتب الطبيخ هي تلك التي نجدها في الواقع. فلا ينعت أهل افريقيّة مثلا الثريد والأطرية والقطائف والكنافة والزلابية والمشاش واللوزينج والكعك والسنبوسج والقبّاط[55] والفالوذج بالألوان المشرقيّة[56] وقد نجد في نصوص الطبيخ المغربيّة والأندلسيّة نعتا للّون بأنّه مشرقيّ [57] تمييزا له عن المغربيّ وتعبيرا عن المغايرة. فأهل الغرب الإسلاميّ يشتركون في ألوان خاصّة بهم منها الكسكسو

55) القبّاط، الناطف وهو نوع من الحلوى، ابن منظور، لسان العرب، مادّة قبط.

56) انظر هذه الألوان في اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، II، ص ص 50، 52، 54 ؛ الدبّاغ، معالم الايمان، II، ص 224 ؛ المالكي، رياض النفوس، I، ص ص 193، 218، 533 - 534، II، ص ص 96، 168، 294، 386، 389، 396، 409، 448 - 449 ؛ وانظر محمّد الطالبي، تراجم أغلبيّة، ص ص 18، 96، 167.

57) ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 169 - 173.... كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص ص 87، 195، 225.

والبركوس والفدوش وحسو البنج[58] والتلتين والبازين أوالمعلّكة والبلاجة[59] والفيجاطة [60] والاسفيريا والمرقاس والمجبّنات والاسفنج والمقروض واللخطج[61] ورأس ميمون وبعض أنواع اللقانق والأسماك والكروش المحشوّة واللسان المحشوّ والأقراص..[62] ومن الألوان ما يميّز أهل الأندلس عن «أهل العدوة» فالمجبّنة الفرنية طليطلية والفيجاطة تصنع بالأندلس وكذلك اللخطج[63] والكتامية مركّبة قسنطينيّة[64] والمؤرّقة بالتمر مركّبة أهل أفريقيّة وكذلك القرصة المصنوعة بالتمر[65] وتارفست

58) البنج (Herbe du diable) ،من نوع الجنبة ومن جنس الكفوف. له قضبان في غلظ الخنصر مجوّفة وعليها زنبر لدن وورق عريض إلى الطّول وعليها زغب ورطوبة وله زهر بين الشقرة والبياض، ولها غلف مملوءة بزرا كبزر الخشخاش الأبيض. ويعرف بالسّيكران. الغسّاني. حديقة الأزهار. ص 58 - 59.

59) البلاجة : قصبة رنة ودوّارة تقطعان قطعا تطبخ قديرة بتوابل. يخلط ذلك ببيض مضروب ويطبخ في الطاجن منجّما بمحاح البيض واللوز. وتعمل باللحم. م. ن. ص ص 127 - 128.

60) الفيجاطة : رقاق مصنوعة مثل الكنافة يجعل عليها الجبن الرطب الطريّ ويصب عليها زيت وتطبخ في الفرن وتسقى باللبن الحليب مرارا وتردّ إلى الفرن. تخرج ويصبّ عليها عسل أو شراب ورد. م. ن. ص ص 83 - 84. كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص 202.

61) اللخطج : حسو من دقيق ولبن. ابن زرين. فضالة الخوان. ص 60.

62) انظر الألوان الأندلسيّة والمغربيّة في م. ن. ص ص 76 - 77. 79 - 83. 87. 90 - 92. 127 193 - 196 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 21. 23. 24. 41. 49. 96. 87. 96. 100. 119. 137. 147. 163. 178 - 179. 183 - 184. 186 - 188. 201 - 207. 210. 215. 219. 229 ؛ M. Marin, "Cuisine d'Orient, Cuisine d'Occident" in *Médiévales*, 33, 1997, pp 9 -21.

63) ابن رزين. فضالة الخوان. ص 60 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 201 - 202.

64) المركّبة أرغفة عجينها على نحو عجين الاسفنج تطبخ في الطاجن وتثقب ثقبا ويصبّ عليها زيت وعسل. م. ن. ص 203.

65) م. ن. ص ص 205 - 206.

من أطعمة أهل فاس[66] وشاشية ابن الوضيع ثريد أهل بجاية والفطير ثريـد أهل افريقيّة وثريد فلياطل أندلسيّ [67] وتاحصحصت مرّاكشيّة [68]. وزيادة على هذه الألوان جاءت أخرى حاملة لعلامة بربريّة كالصنهاجيّ [69] واللمتونيّة[70] وهما يؤكلان في المغرب والأندلس. ومن الأطعمة الموحديّة والتي عرفت في الوسط المصمودي آسماس[71]. وبما كانت تصنعه بعض قبائل لمتونة الصحراويّة آسلو[72]. وممّا اشتهرت به بلاد السوس آنزير[73].

---

66) أرغفة تفتّ فتاتا دقيقا يلقى في العسل المحلول بالماء وينثرفيه لوز مقسوم. يحرّك الخليط ويفرغ في جفنة ويصنع في وسطه حفرة تملأ بسمن أو زبد ويذرّ عليه سكر وقرفة وسنبل وقرنفل وفانيد. م. ن. ص 207.

67) م. ن. ص 183 ؛ ابن رزين. فضالة الخوان. ص 54.

68) التاحصحصت تفايا مقليّة. كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص 72.

69) لحم بقريّ وغنميّ وجدي رضيع ولحم وحش وأرنب ودجاج وإوزّ وفراخ حمام ويمام وزرازير وعصافير منها الصحيح ومنها المقطّع يجعل في ذلك المرقاس واللقانق والليم المصبّر والزيتون واللوز والحمّص والتوابل والزيت والمرّي. ويحمل الطاجن إلى النار. يضاف إلى ذلك الكرنب واللفت والباذنجان والبسباس والجزر والتفّاح والسفرجل... ابن رزين. فضالة الخوان. ص 193 ومن أنواع الصنهاجي اللسان والكرش المحشوّة. م. ن. 194 - 196.

70) اللمتونية تصنع من جميع الطير يطبخ في الفرن فتشوى في السفافيد على نار فحم. وقد تعمل الطيور مقليّة. تثرد لها رغاف من الدرمك تسقى بمرق الطير واللوز والجوز والجبن. كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. ص ص 187 - 188.

71) آسماس لم تشر المراجع إلى مكوّناته سوى ما ذكره البيدق من أنّ ابن تومرت حين صنع لأصحابه طعام آسماس وضع الملح بيده وأنه أكل من ذراع كبش كان في الطعام. البيدق. كتاب أخبار المهدي بن ترمرت. ص 48.

72) آسلو : حنطة مقليّة قليا معتدلا تدقّ جريشا وتمزج بالعسل والسمن وتطبخ على النار. الادريسي نزهة المشتاق. I. ص 224.

73) آنزير .... يأخذون من عصير العنب الحلو فيطبخونه بالنار إلى أن يذهب منه الثلث ويزال على النار ويرفع ويشرب. ولا سبيل إلى شربه إلاّ أن يخلط بمثله ماء.. م. ن. ص 228.

وكثيرا ما نجد في النصوص المغربيّة ما يشير إلى نسبة اللون المشرقيّ إلى القاهرة أوعمان أومصر أوالشام أوتركيا أوفارس[74] أو قريش أوآل العباس وآل برمك[75] أو إلى بعض الظرفاء الذين قدموا من بغداد إلى قرطبة فعلّموا طبّاخيها تأنّق القصور العراقيّة في المأكل والمشرب[76].

تفيد كتب الطبيخ المغربيّة بتثاقف نموذجين مشرقيّ ومغربيّ وتحتفي بالشرائد الأمويّة تلوّنها تلوينا فاق تلوينها في مدوّنة الطبيخ المشرقيّ. وتستوعب طبيخ بغداد وتتشبّث بأطعمة البربر وبما ورثته من عناصر متوسطيّة. أمّا النصوص المصريّة والشاميّة فتشير إلى تثاقف شاميّ مصريّ عراقيّ مغربيّ تركيّ افرنجيّ، كما تحمل بعض الألوان علامة روميّة أو فارسيّة أو هنديّة[77]. فيدلّ الطبيخ على ماضي الشام ومصر القديم وعلى الفتح وما صاحبه من انتقال لوحدات غذائيّة عربيّة وأدنى شرقيّة، ويحمل سمات جماعات جاء بعضها من المغرب والآخر من تركستان وكردستان وبلاد الافرنج. أمّا كتاب ابن سيّار فتشير ألوانه إلى

---

74) انظر : القاهريّة والعمانية واللون المصري والحلاوة الشامية والتركيّة والمثلّثة الفارسية في ابن رزين، فضالة الخوان، ص 163 ؛ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص ص 25، 143، 146، 214، 226.

75) انظر القطائف العباسيّة والدجاجة العبّاسية والقرشية والبورانية التي جاء أنّها «منسوبة إلى بوران بنت الحسن» بن سهل [192 - 271 / 807 - 884] م. ن. ص ص 45، 164، 214 ؛ ابن رزين فضالة الخوان، ص ص 72، 165.

وانظر : M. Marin "Sobre Burân y Burâniyya", in *Al Qantara*, II, 1981. pp 192 - 207.

76) انظر «بقلية لزرياب»، كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص 160. وانظر L. Bolens, *La cuisine andalouse*, "un nouvel art de vivre venu d'Orient: ziryab", pp 28-31.

77) انظر ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب، II، ص ص 449، 548، 556، 558، 608 - 610، 614، 619، 660، 719 ؛ كنز الفوائد، ص ص 15، 47، 48، 55، 102، 104 - 105، 115 - 116، 122، 161.

تثاقف صينيّ هنديّ فارسيّ عراقيّ عربيّ روميّ - يونانيّ. وكثيرا ما يميّز المؤلّف بين الألوان الشاميّة والعراقيّة والألوان الروميّة والفارسيّة[78] ليبيّن اختلاف أهل الشّام عن أهل العراق. وقد لاحظنا فيما ذكره نزعة إلى المحافظة على الطبيخ البيزنطيّ وجنوحا إلى إعلاء شأن الأنموذج الساسانيّ فالطبيخ في هذا الكتاب يذكّر بتاريخ خلفاء بغداد الذين حافظوا على سويق قريش فطلبوه بسمن عربيّ[79]. وأكلوا قلية المدينة[80] التي خرج منها أجدادهم إلى العالم. وثراند الشام وملبّقاتها التي تشبه ثرائد قريش وأحساءها. فلوّنوها ألوانا وتأنّقوا فيها تأنّقا وزادوا عليها ألوانا فارسيّة كثيرة تشير إلى ملكهم. فقد لوّن طبّاخو الخلفاء اللخشات التي اتّخذها طبّاخ كسرى للملك في رحلة صيد. والطباهجات التي كانت تطبخ في أيّام بهرام جور [420 - 438م]. و«الكشتابيات المطيّبات الخمريات» التي صنعت لأحد ملوك فارس في سفره. والبازماورد الذي أحكمه الفرس في بعض حروبهم. واستخفّوه في أسفارهم. وغير هذه الألوان كثير[81].

ولئن كان أسلوب الحياة الساسانيّ في بغداد حقيقة تاريخيّة فإنّه لا يمكن تحديد ما أخذ عن الفرس تحديدا واضحا لأنّ ما وصلنا من تاريخ الفرس باللسان العربيّ لا يصف طرق الطبخ بل يكتفي بأسماء أطعمة

78) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 112 - 113. 204. 208. 210...

79) م. ن. ص 38.

80) م. ن. ص 210.

81) انظر هذه الألوان في ابن سيّار. كتاب الطبيخ. الأبواب 35. 41. 42. 49. 50. 56. 57. 62. 66. 67. 8 . 85. 86. 90. 92. 93. 94. 96. 99. 101. الراغب الاصفهاني، محاضرات الأدباء. II. ص 612.

وانظر B. Rosenberger; "La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne" in *Histoire de l'alimentation*, p. 347.

انتشر وصفها في التراث العربيّ[82]. فلعلّ الحاجة إلى معرفة الفهلويّة ضرورة يحتّمها التاريخ المقارن.

وإذا كان التراث العباسيّ غنيّا بالمعلومات عن أطعمة العراقيين فإنّ ما وصلنا عن الأمويين لا يصف طبيخهم وصفا دقيقا. فلعلّهم تأثروا بأسلوب الحياة البيزنطيّ بعض التأثّر، وظلّوا محافظين على نماذج عربيّة وقد لا يقنعنا ما يروى عن تمسّكهم بالبداوة الخالصة في المأكل والمشرب التي تنقلها الأخبار. فكما نجد الحجّاج يعرض عن عادات الفرس. نرى هذا الخليفة أو ذاك يأكل الجداء الباردة والحارّة والأخبصة والخشكنانج والأقراص المعجونة بالدقيق واللبن والسكر، والسكباج واللوزينج والجوذاب والفالوذج وضروب الحلواء، إلى جانب الثريد والمضيرة والفرنية والزبد والتمر والجزور[83].

ولا شكّ أنّ الرقيق في العصر الأمويّ أثّر في دخول وحدات غذائية إلى قصور الخلفاء[84]. وطبيعي أن يكثر الدخيل في العصر العباسيّ الذي ازدهرت فيه تجارة الرقيق وطلب الخلفاء الكثير منه للتسرّي والخدمة[85].

---

82) انظر ما ذكره الثعالبي لأطعمة ملوك فارس في غرر أخبار الملوك. ص ص 313. 585. 672. 706. 707.

83) ابن قتيبة، عيون الأخبار، III، ص 219. القاضي التنوخي. الفرج بعد الشدّة. IV. ص 12 ؛ الثعالبي، لطائف المعارف ص ص 16 ؛ انظر كذلك مقدّمة سليمى محجوب ودرية الخطيب لكتاب الوصلة، I، ص ص 184. 186. 193.

84) توفيق بن عامر، الحضارة الاسلاميّة وتجارة الرقيق خلال القرنين الثالث والرابع للهجرة. ص ص 56 - 69.

85) م. ن. ص ص 128 - 135.

ولقد اشتهر الرقيق السندي في الطبخ[86]، وطلبت المصريات إلى قصور المشرق[87]. وذاع صيت السودانيات «تباع الواحدة منهنّ بمائة مثقال وأكثر. تحسن الأطعمة الطيّبة من الجوزينقات والقطائف وأصناف الحلاوات وغير ذلك»[88]

ولا يفوتنا أن نذكر أنّ تغيّر بنى القرابة يتبعه تحوّل في الطبيخ. فالتركيّة أو الفارسيّة أو الهنديّة أو البربريّة أو القبطيّة... تبقى متعلّقة بحركات نشأت عليها، وذوق ألفته، تدمج ذلك دمجا في عناصر تتبنّاها.

عرّب المسلمون البلاد التي دخلوها وشيّدوا فيها مدنا متشابهة ووحّدوا فيها السلوك مخضعينه لأحكام الحلال والحرام والقيم العربية الإسلاميّة ونمّطوا فيها الصنائع والمعارف والفنون، وساهموا في تنميط الأنساق اليوميّة. فكان الأنموذج الشرقيّ مثالا محتذى. وممّا ساعد على تنميط العادات الغذائيّة والذوق «أنّ العالم الإسلاميّ مخزن عادات قديمة»[89] متشابهة. فلم تكن ثقافات الشرقين الأدنى والأقصى معزولة الواحدة عن الأخرى وكان الشرق الأدنى وحوض المتوسّط متثاقفين تثاقفا مستمرّا. وقد لا يفسّر ثبات أصول الطبخ باستقرار البنى المادّية (الطبيعيّة والاقتصاديّة) فحسب بل يفسّر بالاطمئنان إلى الأليف المعتاد فيكون دافعا إلى المحافظة على الطبيخ واستقراره استقرار العادة. ولكنّ الحاجة إلى

86) م. ن. ص 258.

87) J. Preher, "Un regard sur l'art culinaire des Mamelouks" in *MIDEO* 24, 2000, p 58.

88) البكري. المسالك والممالك. II. ص 849.

89) B. Laurioux, *Le règne du Taillevent*, p 9.

التغيير والتنويع وقدرة الإنسان على التأقلم وتطويعه سلوكه الغذائيّ حسب معطيات الواقع الماديّ ورغبته في اكتشاف الجديد والإفلات من القيد والرتابة والميل إلى المغامرة. كلّ ذلك يفسّر تجديده لطبيخه[90]. وقد لاحظنا من خلال مدوّنة تنتمي إلى فترات تاريخيّة مختلفة أن التجديد غالبا ما كان تلوينا لأطعمة أصولها ثابتة. ممّا يبيّن أن الطبيخ هو أكثر الأنساق الفرعيّة اليوميّة استقرارا وثباتا. إذ يدمج هذا النسق الآكلين في ثقافة تكون جسدا رمزيّا تبنيه ألوان تطبخ حسب قواعد معيّنة تشعر بالانتماء إلى ذلك الجسد[91]. ولكنّ المدوّنة التي درسنا تبيّن قدرة المجتمعات على تجديد طبيخها، إذ يكفي أن تقبل أرض زراعة نبات جديد حتّى تدخله المجموعة غذاءها وتلوّنه ألوانا. فقد جاء في «فضالة الخوان» عشرون لونا من أطعمة الباذنجان الذي أدخل المسلمون زراعته إلى الأندلس والمغرب.

بدا الطبيخ خاضعا لحركات متكرّرة تفيد بأنّ للثقافة الإسلاميّة قواعد مضبوطة تتّبع في تحويل الأغذية وطهيها. ويمكن اعتبار هذه

90) التقليد ظاهرة اجتماعية اذ تعيش المجتمعات حالة خوف من التجديد ممّا يفسّر ثبات أنساقها. انظر: G. Duby, "l'Histoire sociale et idéologie des sociétés" in *Faire l'histoire*", I, p. 208.
وانظر ما جاء في: C. Fischer, *l'Homnivore*, pp. 62-65.

91) م. ن، ص 68، 77.

وانظر: M. C. Mahias, art "cuisine", in P. Bonté. M. Izard, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, p. 187; J. Poulain "La nourriture de l'autre entre délices et dégoûts " in *Cultures, nourritures*, p. 127.

الحركات وحدات طقسيّة دنوية[92]. وإذا استطعنا أن نتحدّث عن طبيخ واحد خصائصه جامعة لسكّان المراكز الكبرى فلأنّ وحدات طقسيّة سمحت لنا بذلك فكانت اليد في حركاتها خاضعة لقواعد تنظيف وتطهير وقطع ودقّ وخلط وتتبيل وتعطير وتصعيد وتجفيف وتخليل ونقع وعصر وصبغ وطبخ متشابهة متكرّرة تكرارا في الوصفات وفي مقاطع من كتب الحسبة. وليست هذه الطقسيّة مجرّد حركات ماديّة لا دلالة لها إذ تحويل الأغذية الطبيعيّة هو تحويل للمادّة بالفكر. ولمّا كان الأمر كذلك فإنّ هذا الفعل ينجز تمثّلات[93]. فلئن كان الماء والنار معطيين ماديّين فإنّ استعمالهما في الطبيخ لا يكون بمعزل عن تمثّلهما، وتمثّلهما ينشئ بدوره تمثّلات للأغذية التي تعالج بهما وللجسد المستوعب لهذه الأغذية.

---

92) رسّخت الانثروبولويا فكرة عدم وجود نشاط طبخ دون قواعد تتّبع. انظر:

M. C. Mahias, art "Cuisine", in P. Bonté M. Izard, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, p. 187.

ويبيّن علم اجتماع الحياة اليوميّة أن طقسيّة غذائيّة تنظّم كلّ مراحل إنتاج الغذاء وطبخه واستهلاكه انظر مثلا:

J. P. Corbeau, "Rituels alimentaires et mutations sociales" in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, XCII, 1992, pp 103-104; Y Preiswerk, "Signification et sens de manger: Quelle table pour quel échange?" in *Les Cahiers Médicaux Sociaux*, Genève, 30e Année, n 3-4, 1986, pp 203-210.

وينخرط طرح قضيّة البعد الطقسيّ الدنيوي للطبيخ في إطار فكر كامل لم يحصر الطقس في علاقة بالدين أو السحر كما فعل Caillois وCazeneuve وEliade. فقد اعتبر Balandier و Gluckman و Goffmann و Leach وTurner أنّ الحركات الرتيبة المكرّرة طقوس ترتبط بسلوكات معتادة أليفة.

انظر ما جاء في C. Rivière, *Les rites profanes*, pp. 10-11, 193, 198; "Le rite enchantant la concorde" in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, VXCII, 1992; "Structure et contre-structure dans les rites profanes" in *Mythes, rites et symboles dans la société contemporaine*, pp 110-121.

93) إنّ الطبيعة واقع ماديّ وفكريّ وهي واقع فكريّ لأنّ تحويل الإنسان لها فعل واع ولمّا كان الأمر كذلك فإنه يحقّق تمثّلات وأحكاما ومبادئ فكريّة. M. Godelier, *L'idéel et le materiel*, pp 12-13.

وإذا كنّا قد استعملنا لفظ الإنسان عوض المسلم أو العربي في تحليلنا لمظاهر فلأنّ الثقافات على تعدّدها واختلافها فيها من الثوابت ما يلازم الإنسان الواحد. فحركات الطبخ في مدوّنتنا، تحتفي كغيرها بالماء السماويّ الباعث الحياة على الأرض، وبالنار الأرضيّة (نار الطبخ) المولّدة، وبالحياة الزراعية المتحضّرة [94]. فليس فعل الطبخ إذن فعلا ماديّا خاليا من الرمز بل هو فعل وسيط «بين السماء والأرض والحياة والموت والطبيعة والمجتمع» [95].

ولئن بدت الوحدات الطقسيّة الغذائيّة دنيويّة فإنّ بعضها يدلّ على حضور التفكير والخرافة (Superstition). فالخوف من عدوى النجاسة أدّى إلى حركات طقسيّة استحواذيّة (obsessionnelle) والاعتقاد في قدرة بعض المدركات الحسيّة (ألوان أشكال، أفلاك، أغذية، أعداد) على جلب السعادة أو الشقاء أنتج طقوسا وقائيّة أو إخصابيّة. ففي الحبّة السوداء التي تذرّ على وجه الخبز [96] قوّة سحريّة وديّة إذ يضغط السواد على القوى الظلاميّة ينفّرها ويقتلها فيولّد النفع في جسد آكل يطرد الشونيز عنه كلّ شرّ ويبرئ كل داء [97].

---

94) يرتبط الاحتفاء بالماء السماوي والنار الأرضية والحياة الزراعيّة في المتخيّل البدائي. انظر C. Levi-Strauss, *Le cru et le cuit*, pp 178-194-199.

95) "Les opérations culinaires [sont] des activités médiatrices entre le ciel et la terre, la vie et la mort, la nature et la société" *ibid*, p. 72.

96) الشيزري، نهاية الرتبة، ص 23.

97) «ثبت في الصحيحين من حديث أبي سلمة، عن أبي هريرة رضي الله عنه أنّ رسول الله صلى الله عليه وسلم قال «عليكم بهذه الحبّة السوداء فإنّ فيها شفاء من كلّ داء إلا السام»، والسام الموت». ابن قيّم الجوزيّة، الطبّ النبوي، ص 223. وقد جاء في القزويني: عجائب المخلوقات، أنّ طبيخ الحبّة السوداء يقتل الحشرات ويطرد الهوامّ. ص 245. والحبّة السوداء هي الشونيز.

ولّما كان الطبيخ فعلا والفعل خلقا فإنّه يعبّر عن إرادة في تحويل العالم وتقريبه إلى مدمجيه تقريبا تسيطر فيه اليد على الأشياء وتقدّم الأغذيّة النيئة والدمويّة والزهمة واللزجة والصلبة والمرّة المقلقة طعاما مطمئنا شهيّا. وسواء أكانت اليد تصنع طعاما بسيطا أم معقّدا فهي تحوّل المادّة محقّقة بعض الأحلام معبّرة عن منزلة صاحبها في الوجود والكون وتمثّلاته للأغذيّة ولذاته والعالم. فاليد عندما تكثر من الحبوب والبقول والفواكه والتوابل والعطور في الطعام تحتفي بالغذاء الأصليّ وتعبّر عن بداية مرتبطة بنبات هبط من السماء ليبني عالم الإنسان. هذا الحالم بالفردوس. فيسمو بأغذيته اليوميّة المادّية ليرى الباذنجان «في جنّة المأوى» «أوّل شجرة آمنت باللّه»[98] ويرى الهريسة تنزل على الرسول من السماء[99] ففضلها من فضل حبّها الذي كان أوّل ما خرج من السماء قدر بيض النعام فصار مثل الحمام. فقدر البندق. فمثل الحمّص. ثمّ صار إلى شكله المعروف[100]. صنع الإنسان من ذلك الحبّ خبزا فأكرمه وتهافت عليه لا يجد للمائدة كمالا إلاّ به[101] ولا للّحم قيمة دونه[102].

إنّ الطبيخ الذي وصفنا في هذا الفصل طبيخ عطر دسم حلو يقصد إثارة الحواسّ وإمتاع آكله. فالصورة المرئيّة المغرية الجذّابة تحقق لذّة

98) الطبرسي. مستدرك الوسائل. XVI. ص ص 429 - 430.
99) م. ن. ص 355؛ الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XV. ص 70.
100) النويري. نهاية الأدب. XI. ص ص 13 - 14.
101) التوحيدي. الإمتاع والمؤانسة. III. ص 76.
102) الروذراوري. ذيل كتاب تجارب الأمم. III. ص 288.

متخيّلة، إذ يلتحم الذوق الحسّي المباشر بالذوق الفكري. فيزدرد الطعام بالعين ويلتهم فكريّا قبل أن يؤكل فعلا. وتبحث العين عن الوفرة فتكون الجماليّة في كتب الطبيخ جماليّة الغنى والسعة (opulence) ويكون الميل إلى الفاخر البذخ (Somptuaire). فليس أمتع من أن تسافر اليد بين ألوان كثيرة لا تنتهي. فتحسب العين أنّها تملك العالم وتخال النفس أنّ الحياة لا تنتهي[103]. أمّا الروائح الكثيرة المختلطة الشذيّة فتحرّك الشهوة وتحقّق متعة فكريّة ناتجة عن تنشيط الذاكرة فينطلق من الفضاء إلى الزمن الماضي بحثا عن روائح معلومة دغدغت الأنف أوّل مرّة. يوقظ الطعام ذكرى طعام وتدعو الرائحة المختلطة المرء إلى فكّ عناصرها وإدراك ماهيتها فتكون اللذة لذّة التعقّل[104]. ولا يعدل الذوق الفموي (goût buccal) شيء. فإحساس اللسان والحلقوم والحنك بالطعام إحساس مباشر[105]. كما أنّ لذّة الازدراد لذّة ناتجة عن الإدماج الذي يشعر بالامتلاء واللّذة[106] فيتمّ ربط اللذّة في شوق الحالم بالنعيم. فهذا الإحساس بلذّة القطائف هو الذي أدّى بالناس إلى أن سموّها باسم «لفائف النعيم»[107] !

---

103) انظر وصف التوحيدي في الرسالة البغدادية للمائدة العراقية. ص ص 151 - 166. وانظر كامل نصّ الحرب المعشوق بين لحم الظأن وحواضر السوق.

104) M. Serres, *Les cinq sens*, pp 185-186

105) M. Onfray, *Le ventre des philosophes*, p 63-143, 144.

106) الإدماج للأشياء وللموضوع داخل الأنا يولّد الشعور بالامتلاء ويثبت الآكل في منزلة كونية أو اجتماعيّة. ويكون للطبخ والأكل وظيفة تثبيتيّة اذ تحوّل الغذاء اليد تحويلا يجعل الطعام شبيها بآكله يرمز إليه ويتحد به ويشعر عندما يأكله أنّه يحدّده ويعبّر عن حالاته.
F. Lange, *Manger ou les jeux et les creux du plat*, pp. 17, 34.

107) القاضي الجرجاني. كتاب المنتخب. ص 123.

مال المسلمون إلى الدسم والحلو. فالدسم عذب وعذوبته ناجمة عن الطراوة والسلاسة واللين. أمّا الحلو فهذا المذاق الطبيعيّ الحبيب إلى الإنسان أصبح في المتخيّل ذا دلالة انفعالية عاطفيّة[108] فاقترن بالرغبة والشوق والإغراء والجاذبية والإعجاب واللّذة. حتّى أنّهم عدّوا «الأرز باللبن والسمن المسلي بالسكر الطبرزد من طعام أهل الجنّة»[109]. وتخيّلوا في صحفته السمن نهرا والسكّر كثبانا [110] ورأوه غذاء جارية ناعمة «البدن رطبة شطبة عضّة بضّة»[111] تغذّي متخيّلها الحالم بها كما يغذّيه غذاء النعيم الذي يحلم بكثبانه وأنهاره.

إنّ طبيخ الحواسّ واللّذة هو طبيخ فنّ. تُقَدَّمَ صحونا وأطباقا إلى ذوّاقة (gourmet) ارتقى ذوقه من الذوق الثقافيّ (goût culturel) إلى الذوق المثقّف (goût cultivé)[112] فكان عارفا بفنّ الطبخ حريصا على اللذّة والرقّة والتأنّق والبذخ يطلب طبيخا مخرجا غير مخرج العادة. مقدودا يعجب ويغري ويحرّك الحسّ وينشّط الفكر ويطرب النفس. وتكون أسلبة الطبيخ (stylisation de la cuisine) تابعة لأسلوب عيش تدلّ عليه[113] يشجّع أصحابه طبّاخيهم على التسابق إلى الإبداع فيجعلون من الطبيخ «موضوعا للرغبة» (un objet de desir).

---

108) S. Lahlou, *Penser, manger*, p 12, 82.

109) ابن قتيبة. عيون الأخبار. III. 223.

110) التوحيدي. الامتاع والمؤانسة. III. ص 77.

111) م. ن. ص. ن.

112) يتحوّل الذوق من الطبيعي إلى الثقافي وتشترك في هذا الذوق المجموعة التي تنتمي إلى ثقافة واحدة ويتحوّل الذوق الثقافي إلى ذوق مثقّف يكون طبيخه قائما على الانتقاء والاختيار والتنوّع والصناعة والفنّ J. J. Boutaud, "Semiopragmatique du goût", in *Cultures, nourritures*, pp 50-53.

113) P. Bourdieu, *La distrinction*, pp. 12-14.

وفي حين تتحقّق شهوة الخليفة إلى هذا اللون أوذاك، تبقى رغبة الفقير في الرغيف النظيف والشواء الصفيف والأوساط المحشوّة والأكواب المملوّة والباذنجان المقليّ والراح القطربليّ مكبوتة [114]. ويكتفي بخبز شعير غليظ يُشبعه ويُثبته في منزلة يرضى بها ويقنع بـ«قوت الأبرار» و«غذاء الأنبياء» و«طعام نوح وداود وسليمان وابراهيم، وخبز ما شبع منه محمّد وآله وصحبه»، فيرضى بطعام الإيمان» [115] ويقنع بالجوع والكفاف ويقبل فقره ويكتفي بتخيّل أطعمة «أبناء النعيم والمروءات» التي «يتحلّب الفم لوصفها»، من «أرغفة كالبدور» وقلية أشهى من رضاب المعشوق و«طباهجة الملوك»، وأرزة ملبونة في الطبرزد مدفونة وفالوذجة مزعفرة مسمونة، وسكباجة نمّامة بين لحم البقر ولحم الحمل السمين، وهريسة بلحوم الحملان والفراريج السمان وملبّقة بأرز مدقوق ولبن حليب وعسل وطبرزد مسحوق مبخّرة بالندّ المربيّ بالجلاّب وماء الورد [116].

---

114) الهمذاني، المقامات (المقامة المجاعيّة)، ص 127 - 129.

115) ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 186 ؛ الطبرسي، مستدرك الوسائل، XVI، ص ص 333 - 335.

116) الثعالبي، خاصّ الخاصّ، ص ص 56 - 57، 59 - 60.

البـاب الثالـث

النافع والضار

في الصحّة والمرض



«La nature est un temple où de vivants piliers
Laissent parfois sortir de confuses paroles;
L'homme y passe à travers des forêts de symboles
Qui l'observent avec des regards familiers.
Comme de longs échos qui de loin se confondent
Dans une ténébreuse et profonde unité
Vaste comme la nuit et comme la clarté
Les parfums, les couleurs et les sons se répondent»

Ch. Baudelaire



في الغذاء والمغتذي

أدرك العربيّ أنّ الغذاء يمكّن من استمرار حال البدن ولكنّه في نفس الوقت يغيّرها من حال إلى أخرى ولنا في الأخبار[1] إشارات كثيرة إلى تحرّج العرب من هموم الغذاء، تكشف خوفهم من المطاعم والمشارب وحذرهم من هدمها أعمارهم وتبيّن طرق انتفاعهم بها وتعرب عن رغبتهم في أن تطيل آجالهم. وتقدّم تصنيفهم لها إلى نافعة تحسّن أبدانهم وتديم صحّتها وضارّة تفسدها وتهلكها.

ورغم قيمة هذه الأخبار التي تمدّ الباحث بطرق التطبّب القديمة وتمكّنة من الاطّلاع على منزلة بعض الأغذية قبل الإسلام وفي الفترات الإسلاميّة الأولى وتفتح مجال التعمّق في صلة هذه الأغذية بأنماط العيش وطرق التفكير، فإنّها تبدو غير كافية لتحديد النفع والضرّر كما تشكّلا في الثقافة الإسلاميّة وتجلّيا في التراث، ولا للإلمام بالعناصر التي تكوّن بنية أساسيّة من بنى النسق الغذائيّ، ولا التصوّرات والرؤى والتمثّلات التي تكمن وراء انتظام هذه البنية. وقد بدت هذه الأخبار متأثّرة بالخطاب الطبيّ اليونانيّ - الإسلاميّ تنهل من بعض عناصره المرجعيّة ومكوّناته

---

1) انظر مثلا ابن أبي أصيبعة، عيون الأنباء في طبقات الأطبّاء، ص ص 162 - 167؛ ابن عبد ربّه، العقد الفريد، VI، ص ص 303 - 307؛ ابن قتيبة، عيون الأخبار، II، ص ص 292 - 322.

الأساسيّة [2] فتجترّ ما قاله الأطبّاء في هذا الغذاء أوذاك[3]. وتجاوز تأثير الطبّ جامعيّ الأخبار إلى المؤلّفين في الطبيخ الذين احتوت بعض كتبهم أبوابا فيما ينفع الأبدان ويضرّها وجاءت بعض أطعمتهم مصنّفة لهذا المزاج أوذاك العمر[4]. واستوعب المؤلفون في النبات والحيوان التّصنيفيّة الغذائيّة اليونانيّة - الإسلامية فضمّنوا نصوصهم تقييدات في خواصّ الأطعمة والأشربة[5]. وجاءت بعض الخصائص في المعاجم والقواميس ترافق هذه المادّة وتلك[6]. وأثّر المجوسي والرازي وابن سينا وابن الجزّار وابن زهر وابن النفيس في الثقافة الإسلاميّة حتّى طفق علماء الدين[7] والمصنّفون الموسوعيون[8] وغيرهم يمزجون فيما كتبوا وجمعوا بين ما اختاروه من أقوال الأطبّاء والحكماء والأدباء والصحابة والتابعين وما ارتضوه من تجارب نقلوها من واقعهم[9]. وإذا اعتبرنا الأخبار الأدبيّة والأخلاقيّة غير كافية لفهم الطريقة التي نظّم بها العرب النافع والضار من

---

2) لا نستغرب ذلك. فقد كان كتاب المسائل لحنين بن اسحاق من أكثر الكتب المقروءة في العالم الإسلامي انظر :

D. Jacquart et F. Micheau, «La Médecine arabe: Une science dans le sillage de la philosphie» in *A L'ombre d'Avicenne*, p 55.

3) إنّ ابن عبد ربّه. مثلا،سرعان ما يعدل عن الأخبار الأخلاقيّة والأدبيّة في منافع الأغذيّة ومضارّها إلى تكرار ما جاء في كتب الطبّ ممّا يتّصل بسياسة الأبدان وتدبير صحّتها وخصائص الأغذية وطبائعها. انظر:العقد الفريد. VI. ص ص 306 - 332.

4) انظر مثلا ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص ص 18 - 50.

5) انظر الفقرات المتعلّقة بالخواصّ في الدميري. حياة الحيوان. وكتب النّبات والفلاحة.

6) انظر ما جاء مثلا في القاموس المحيط من أدوية وفوائد طبيّة.

7) انظر مختصر ابن حبيب والطب النبوي لابن قيّم الجوزيّة.

8) ألّف السّيوطي كتاب الرحمة في الطّب والحكمة وجمع النويري خصائص النّبات في السفر الحادي عشر من نهاية الأرب.

9) كثيرة هي كتب الطبّ الشعبي أشهرها اليوم كتاب الرّحمة للسيوطي وتسهيل المنافع في الطبّ والحكمة للأزرق وتذكرة داود الأنطاكي.

الأغذيّة فإنّ ذلك لا يعني إقصاءها. إذ تفيدنا مادتها بعناصر أثرت في الثقافة الإسلاميّة، وتبيّن لنا مدى التفاعل بين أجناس الخطاب المختلفة.

ولا يسعنا إدراك هذا التفاعل دون قراءة التراث الطّبي الغزير. فهو الذي كرّس ثنائيّة النفع والضرر حتّى غدت القطب الذي تدور عليه كتب الأغذية والأدوية [10] وحفظ الصحّة والتدبير[11] والأسّ الذي يبني فصولا من كتب الكليّات[12]، وأضحت المعين الذي ينهل منه المؤلفون الموسوعيّون والمصنّفون في الطبّ الشعبيّ.

طفق أطبّاء الإسلام ينبّهون إلى منافع الأغذية ويحذّرون من مضارها لأن «العوام يعرفون أكثر الأسباب من جهة ما هي موجودات ولا يعرفون أنّها أسباب. مثال ذلك أنّ العدس وكشك الشعير واللحم وماء العسل يعرفون أنّها أمورموجودة ولا يعلمون منها سببا للصحّة ولا سببا للمرض»[13] فأخذوا يضبطون طبائع الأغذية ويحدّدون اختلافها ويكشفون خصائصها ويبيّنون طرق استعمالها متدخّلين في اليوميّ، ضابطين اختيار الإنسان غذاءه، دافعينه إلى تصوّره تصوّرا عقليّا وإلى التّفكير الدائم في الوجود عن طريق الوعي بخطورة فعل الأكل والشرب باعتباره فعلا يدمج به الآخر الخارج عن الذات (الغذاء) في الأنا (البدن) فيكوّن الإنسان بل هويّته ويبنيها.

---

10) ابن خلصون، كتاب الأغذيّة، الرّازي، منافع الأغذية ودفع مضارّها؛ ابن زهر، كتاب الأغذيّة؛ اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية والأدوية.

11) البلخي، مصالح الأبدان والأنفس؛ البلدي، كتاب تدبير الحبالى؛ سعيد بن عريب، كتاب خلق الجنين.

12) انظر مثلا كتب الصّحة والأدوية والأغذية وحفظ الصّحة من كليّات ابن رشد.

13) ابن رشد، الرّسائل، ص 49.

ولا يمكننا أن نظفر بتصوّر الأطبّاء للغذاء ووظائفه وللجسد المغتذي وأدوراه وللإنسان وتكوّنه ونشأته وموته ولا أن نحدّد الفئة الاجتماعية التي يوجّه إليها الطبيب خطابه ولا أن نلمّ بالأدوار التي يؤدّيها في اليوميّ دون إعادة بناء العناصر المكوّنة للنسق الغذائيّ كما ورد في التّراث الطّبي وفهم المعايير والمبادئ التي استند إليها الأطبّاء في تصنيف الأطعمة والأشربة. ولا يتسنّى لنا ذلك دون الإشارة إلى بعض الأمور الكليّة الضروريّة التي تساعدنا على فهم التفكير الغذائيّ الطبيّ.

لا يطلق القول في شيء من الأغذية بأنّه ضار أو نافع دون معرفة اختلاف الأبدان. فالطبائع والأمزجة هي العناصر المحدّدة للنفع والضرر. وقد ذهب الأطبّاء إلى أنّ جميع أعضاء البدن الآليّة والمتشابهة الأجزاء(14) تتكوّن من الأخلاط الأربعة، وهي الدم والبلغم والمرّتان الصفراء والسوداء.(15) فتحدّد طبائع الأبدان حسب غلبة هذه الأخلاط عليها. وتتولّد الأخلاط من الأغذية. ووصفوا الكيفيّة التي تنتج في البدن أخلاطا (16) إذ

14) الأعضاء الآلية هي التي يكون الجزء منها مشاكلا للكلّ لا في الإسم ولا في الحدّ وتسمّى آلية لأنّها آلات النفس في تمام الحركات والأفعال وهي الدماغ والعينان واللسان والأذنان والقلب والرئة والحجاب (وهو الفاصل بين الصدر والبطن) والمعدة والأمعاء والكبد والمرارة والطحال والكليتان والمثانة والانثيان والقضيب والرحم. أمّا الأعضاء المتشابهة الأجزاء فهي تلك التي يكون حدّ الجزء منها هو حدّ الكلّ وهي العظام والعصب والرباطات والأوتار والعضل والعروق والشحم واللحم والغشاء والجلد والشعر واالظفر والسوداء والصفراء والمخّ والروح. وقد أخذ أطبّاء الإسلام هذا التقسيم عن جالينوس متأثّرا فيه بأرسطو: انظر

Aristote, *Les parties des animaux*, II, pp. 21 - 22; F. Dubois, «Fragments d'un travail inédit sur la personne et les récits de Galien», in *Bulletin de l'Académie de médecine 42, 7, 1841, p 290.*

ابن رشد الكليّات. ص ص 34 - 92.

15) الخلط هو جسم رطب سيّال يستحيل إليه الغذاء. ابن سينا. القانون. I. ص 29.

16) ابن خلصون. كتاب الأغذية. ص ص 21 - 25؛ ابن رشد. الكليّات. ص ص 61 - 65؛ ابن سينا. القانون. I. ص ص 34 - 36.

يتمّ ذلك بفضل الأفعال المتولّدة عن القوّة الغاذية[17] وذلك ،أنّه لما كان فعل هذه القوّة هو تشبّه الغاذي بالمغتذي،[18] وأنّ الأطعمة والأشربة تحتاج إلى استحالة طويلة ومراتب لتنقلب في البدن وتغذوه يكون الفعل الذي يتمّ به الاغتذاء في البدن أكثر من فعل واحد وقوّة واحدة فتنهض ،خوادم القوّة الغاذية،[19] بتحريك آلات الغذاء[20]. وهذه القوى الخادمة أربع: جاذبة وماسكة وهاضمة ودافعة. فالجاذبة هي التي تجذب الغذاء النافع. والماسكة هي التي تمسكه ريثما يتغيّر. والهاضمة هي التي تطبخه وتنضجه وتهضمه. والدافعة هي التي تدفع الغذاء الذي يفضل عن مقدار الحاجة[21]. ويدفع الطعام، عند مضغه وسحقه في الفم، إلى المعدة التي تجذبه إحدى طبقاتها. وتتحرّك الماسكة حابسة الطعام لتؤدّي الهاضمة دورها فتطبخه وتجعله كيموسا أي جسما رطبا سيّالا مثل كشك الشعير أومائه وتدفعه إلى الأمعاء. فتدفع الفضلة اليابسة. وتهضم الكيموس الغذانيّ حتى تصيّره دما وترسله إلى أعضاء البدن كلّها. فيجذب كلّ عضو ما شاكله من الغذاء طبعا وجوهرا، ويمسكه حتى يتشبّه به. وتتميّز عن الدم في الكبد فضلة مائيّة تجذبها الكلى، وأخرى مريّة رقيقة صفراء تجذبها المرّارة. وثالثة سوداويّة هي عكر الدم وثفله يجذبها الطحال. وعن دم الكبد، قبل نضجه، تتولّد رغوة ويبقى زبد تجذبهما الرئتان تغتذي بهما

---

17) هي إحدى القوى الطبيعيّة. والقوّة الطبيعيّة هي التي يكون بها الاغتذاء والنموّ والتوليد. وهذه هي الأعمال الأوّل من أعمال الطبيعة. انظر أرسطوطاليس. في النفس. ص ص 37 - 41 ؛ ابن رشد. الرسائل. ص ص 165 - 296.

18) ابن رشد. الرسائل. ص 179.

19) هي الخادمة الصرفة في القوى الطبيعية أي المتصرّفة. ابن سينا. القانون. I. ص 93.

20) آلات الغذاء هي الأعضاء المحيلة له وهي ،المعدة وما يخدمها من الفم وآلاته والمريء ثمّ المعا والكبد والعروق والكلى والطحال والمرارة والمثانة،. ابن رشد الكليّات. ص 61.

21) ابن سينا. القانون. I. ص 93.

وتصيّرهما بلغما. فالبلغم هو دم غير منهضم، ووجوده في البدن من أجل الضرورة إذ لا يمكن أن يستحيل الغذاء دما دون أن تتولّد عنه فضول بلغميّة تكون لها منفعة في ترطيب الأعضاء ومدّها بالغذاء عندما يتأخّر عنها الدم. وتكون، بالبلغم السائل في الجسم كلّه، حركة المفاصل والأعضاء، ويتمّ به ازدراد الغذاء.

أمّا المرّتان الصفراء والسوداء فإنّ وجودهما كذلك إنّما هو من أجل الضرورة. إذ لا ينهضم الغذاء الكيموسيّ في الكبد، دون أن تتميّز منه فضلتان رقيقة وغليظة أعدّت لهما أعضاء خاصّة بهما. وليست المرّارة إلاّ كيس الصفراء التي ترسل إلى الأمعاء تهيّجها على دفع الأثفال وتجلّيها وتنضج ما في المعدة والكبد. والطحال هو الذي يدفع إلى المعدة المرّة السوداء لتقوى شهوتها إلى الغذاء[22].

أكّد الأطبّاء، إذن أنّ الأخلاط تتكوّن من الغذاء الذي يهضم هضوما ثلاثة. هضما في المعدة، وهضما في الكبد، وهضما في الأعضاء، وأنّ هذه الهضوم تتمّ بفضل أفعال القوى الغاذية. وإذا كان تولّد الأخلاط على الصفة التي ذكرنا وأدّت القوى أدوارها على أتمّ ما يكون، اعتبر الغذاء نافعا لتوليده أخلاطا طبيعيّة. ولكن، إذا فسد الطعام في المعدة زاد فسادا فيما بعده : فعندما ينحدر طعام غير منهضم عن المعدة يضعف الكبد فلا تصير صفوة الكيلوس دما خالصا بل يصبح فجّا غليظا يستحيل إلى الأعضاء استحالة فاسدة فلا تقبله قبولا يشاكلها وتتألّم به وتمرض. فالغذاء الضارّ هو المولّد أخلاطا غير طبيعيّة، إذ يفسد الدّم ويخرج البلغم عن

---

22) شرح ابن رشد وظيفة هذه الأخلاط أثناء تعرّضه لمنافع الأعضاء انظر الكلّيات. ص ص 59 - 60.

طبعه، وتخالط الرطوبة المرارة أو تحترق الرطوبة فيها فَتَحْدُثُ أصْنَاف من المرّة الصفراء تضرّ البدن. وتتولّد مرّة غير طبيعيّة عن احتراق الدم الغليظ الأسود[23].

وتتكوّن الأغذية بدورها من العناصر الأربعة التي هي النار والهواء والأرض والماء وقد سمّاها اليونانيون أسطقسّات[24] وتصوّروها جواهر جسميّة تحمل كيفيّات أربعا هي الحرارة والبرودة والرطوبة واليبوسة. فالنّار حارّة يابسة، والهواء حارّ رطب، والماء بارد رطب، والأرض باردة يابسة[25]. فما كان في الغذاء من الهوائيّة استحال دما. وما كان فيه من المائيّة تحوّل بلغما، وما كان فيه من الناريّة صار صفراء. وما كان فيه من الأرضية أصبح سوداء[26]. فيكون الدم حارّا رطبا على طبع الهواء. والبلغم باردا رطبا على طبع الماء، والصفراء حارّة يابسة على طبع النار. والسوداء باردة يابسة على طبع الأرض.

وبيّن الأطبّاء أنّ الصورة المزاجيّة تتولد عن مقادير اختلاط الأسطقسات الأربعة، وتمتزج على نسب مختلفة. ومتى اجتمعت هذه الأسطقسّات وما يتبعها من الكيفيّات في جسم على التساوي كان معتدلا. ومتى خالف الاختلاط التساوي خرج الجسم عن الاعتدال[27]. ولا يقصد الأطبّاء بتساوي الأسطقسّات التعادل أي التوازن بالسويّة. «فهذا

---

23) الرازي، المدخل، ص ص 41 - 44.

24) الأسطقسّات هي الأصول والعناصر والمبادى «المفردات التي تتكوّن باجتماعها الأشياء المركّبات». الرازي، المرشد أو الفصول، ص 18.

25) الزهراوي، مختارات من كتاب التصريف، في محمّد العربي الخطابي، الطبّ والأطبّاء في الأندلس، I، ص 135.

26) الزهراوي، مختارات من كتاب التصريف، ص 137.

27) م. ن. ص. ن.

المعتدل الذي يتصوّر فيه تساوي الكيفيات على الحقيقة فليس يمكن أن يوجد»[28]. بل المقصود هو «العدل في القسمة»[29] أي أن يكون قد توفّر بدن امتزجت فيه العناصر حسب ما ينبغي أن يكون في الإنسان؛ فالمزاج المعتدل هو الذي لا تغلب عليه كيفيّة من الكيفيات غلبة إفراط. ولكن في نفس الوقت يجب أن تكون بعض الكيفيّات غالبة عليه غلبة غير مفرطة. وذلك أنّه قد تبيّن في العلم الطبيعيّ أنّه لا يكون كون لمركّبات إلاّ بغلبة الكيفيّات الفاعلة، وهي الحرارة والبرودة، للمنفعلة، وهي الرطوبة واليبوسة[30]. ولا تكون الكيفيّات المضادّة إلاّ غالبة لضدّها حتى تنتج الوسط بين الحرارة والبرودة والرطوبة واليبوسة في مزاج الإنسان بماهو إنسان ذو مزاج هو الحارّ الرطب. فتكون فيه الرطوبة والحرارة غالبتين غلبة معتدلة. وإذا غلبت هاتان الكيفيتان غلبة مائلة إلى اليبس والحرارة قيل مزاج حارّ يابس. وإذا غلبت الحرارة والرطوبة غلبة مائلة إلى الرطوبة والبرودة قيل مزاج بارد رطب، وكذلك الأمر في الأمزجة كلّها [31].

ولا يتحقّق الاعتدال في «المزاج الكلّيّ»[32] دون أن يكون كلّ عضو معتدلا في نفسه. وقد ضبط الأطبّاء أمزجة الأعضاء المتشابهة والآلية عضوا عضوا [33] فالاعتدال الذي في اللحم مثلا أن يكون حارّا رطبا،

---

28) ابن رشد، الرّسائل، ص 79.

29) ابن سينا، القانون، I، ص 19.

30) يقول ابن رشد: «قد تبيّن في العلم الطبيعي أنّه لا يمكن أن يتقدّم موجود ممتزج من الأسطقسّات إلاّ بغلبة واحد منها على ذلك الموجود»، الرسائل، ص 82.

31) انظر ما جاء في رسائل ابن رشد عن الأمزجة، ص ص 75 - 107.

32) ميّز الأطبّاء بين «المزاج الكليّ»، وهو مزاج البدن كلّه «والمزاج الجزئيّ»، وهو مزاج كل عضو في خاصّة نفسه. الرّازي، المدخل، ص 20.

33) ابن رشد، الرسائل، ص ص 101 - 103.

والذي في العروق أن تكون حارّة يابسة، والذي في الدماغ أن يكون باردا رطبا، والذي في العظام أن تكون باردة يابسة[34]... وإذا خرج عضو من الأعضاء عن اعتداله أثّر هذا الخروج في المزاج الكلّيّ. إلاّ أنّ ابن رشد بيّن أنّه لمّا كانت الأعضاء المتشابهة مركّبة، يمكن أن تخرج في مزاجها عن الاعتدال دون أن يكون ذلك الخروج ضارّا بالفعل. وإذا أمكن ذلك في المتشابهة كان ممكنا أيضا في الآلية وفي جملة البدن[35].

وضبط الأطبّاء الخروج عن الاعتدال في ثمانية أصناف من الأمزجة. فالبدن الذي تشتدّ فيه الاعضاء اليابسة الحارّة أو أحدها ينسب إلى المزاج الحارّ، وكذلك في بقيّة الأصناف. فتكون الأمزجة إذن «تسعة واحدا معتدلا وثمانية غير معتدلة، أربعة منها مفردة وهي الحارّة والباردة والرّطبة واليابسة، وأربعة مركّبة وهي الحارّة اليابسة والحارّة الرّطبة والباردة اليابسة والباردة الرطبة»[36]. إلاّ أنّ الأطبّاء انتهوا إلى أنّ المعتدل يختلف حسب الأمم والأقاليم والأهوية، إذ يقول ابن سينا: «إنّ للهند مزاجا يشملهم يصحّون به، وللصقالبة مزاجا آخر يخصّون به ويصحّون به. كلّ واحد منهما معتدل بالقياس إلى صنفه وغير معتدل بالقياس إلى الأخر، فإنّ البدن الهنديّ إن تكيّف بمزاج الصقلبيّ مرض أو هلك به»[37]. كما يختلف المزاج حسب السنّ والجنس والزمن والمهنة والعادة. إذ «لا يشكّ أحد من الطّبيعيين أنّ المعتدل من الأغذية عند الشبّان غير المعتدل عند المشايخ، والمعتدل في زمان الرّبيع غير المعتدل في زمان الخريف.

---

34) م. ن. ص 65.

35) ابن رشد. الكلّيّات. ص 49.

36) الرازي. المدخل. ص 15.

37) ابن سينا. القانون. I. ص 21.

والمعتدل في الصيف غير المعتدل في الشتاء. والمعتدل في البلدان الشماليّة غير المعتدل في البلدان الجنوبيّة. والمعتدل عند أهل الرياضة والتعب غير المعتدل عند أهل الدعة والسكون...»[38].

وتكون أفعال البدن وانفعالاته بحرارة مبثوثة في الأعضاء. وجميع هذه الأعضاء تفعل أفعالها النفسانيّة[39] بصورها المزاجيّة وما يصل إليها من هذه الحرارة الغريزيّة[40]. وكلّ عضو وجد من أجل الأفعال التي تخصّه ليؤدّي وظيفة في البدن ودورا. والبدن الذي تؤدّي أعضاؤه الغاية من وجودها هو المعتدل. تشكّل إذن فكرة الغائيّة الأرسطيّة المتحقّقة في الموجودات الطبيعيّة محورا من محاور الفلسفة الطبيّة الإسلاميّة وأسّا من أسس القول باعتدال المزاج. إذ تمام صحّة الأعضاء واعتدالها في تأديتها لوظائفها على أتمّ ما يكون. لأنّ كمال أي موجود يكون في كمال تحقيقه للغاية من وجوده. فالغذاء النافع هو المشتبه بالعضو المشاكل له المحقّق لتأديته وظيفته في البدن. والضارّ هو ما لا يحقّق ذلك فيدخل اضطرابا على أفعال البدن وانفعالاته. وتشويشا على الغاية من وجود الأعضاء التي يخرج بها عن حدّ الاعتدال.

ولم يكتف الأطبّاء بهذه الضوابط المحدّدة للمزاج المعتدل. فقد اشترطوا أن يكون صاحبه معتدلا في خصب اللحم. فيكون لا سمينا ولا هزيلا [41]. وليست النظرةالجماليّة للجسد وحدها هي العامل المحدّد لهذا الشرط. إذ نعثر على ارتباط هذا الاعتدال بالجوهر والكيفيّة في قول

38) إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. I. ص 10.

39) الأفعال النفسانيّة أي الصادرة عن قوى النفس.

40) ابن رشد. الكليّات. ص 56.

41) المجوسي. كامل الصناعة الطبيّة. I. ص ص 52 - 53.

الرّازي : «خصب البدن يكون من كثرة اللحم والشحم. وكثرة اللحم تكون من كثرة الرطوبة مع الحرارة. وكثرة الشحم يكون من كثرة الرطوبة مع البرودة. والهزال يكون من نقصان اللحم والشحم. واللحم ينقص من اليبس خاصّة إن كان مع اليبس برودة. والشحم ينقص من الحرارة إن كان مع الحرارة يبس»[42]. فيدلّ الخصب والهزال كما تدل الصّلابة واللّين على خروج الكيفيات عن اعتدالها. لذلك رأى الأطبّاء أنّ المعتدل هو الذي يكون وسطا بين اللين والصلابة. وقد وصفوه كذلك بأنّه المتوسّط بين الأزعر والأزبّ [43]. والآدم[44] والأبيض. ومن كان شعره أميل إلى الشقرة في صباه وصار على ضدّ ذلك في عنفوان الشباب. ومن كان متوسّطا بين إفراط وتفريط في أكله وشربه ونومه وجماعه وحركته وأخلاقه[45].

إنّ نظريّة أرسطو (ت 322 ق م) في الوسط العدل بين إفراط وتفريط، وأفكاره في قوى النفس، ونظرية أبقراط (ت 370 ق. م) في الأخلاط الأربعة، وأقوال جالينوس (ت 199 / 200 م) في الأمزجة. شكّلت الأسس النظريّة التي قامت عليها الفلسفة الطبيّة الإسلاميّة والتفكير في الغذاء[46]. فالفكر اليونانيّ الذي لا يقيم تمييزا بين الإنسان العالم

---

42) الرازي. المدخل. ص 39.

43) الكثير الشّعر.

44) الشديد السّمرة.

45) ابن رشد. الرّسائل. ص 101.

46) م. ن. ص ص 29 - 296، 367 - 386.

الصغير، والكون العالم الكبير، أثّر في الثقافة الإسلاميّة، وانعكس هذا التصوّر على الطّب فغدت وظيفته محاكاة للطبيعة، وأضحى فعل الطبيب محاذاة لعملها همّه تحقيق الاعتدال بتثبيت المزاج الطبيعي على حاله، وحفظه وردّ المزاج الحائد عن الاعتدال إلى الحالة الطّبيعيّة.

وحتى يكون ذلك ممكنا لا بدّ من معرفة خصائص الأغذيّة التي يقع بها ذلك، فصنّفها الطبّ حسب الكيفيّة والكميّة والوقت والترتيب والفصول والأعمار والجنس والفئات.

الفصل الأوّل

في الكيفيّة والكميّة والزمن



1 - الكيفيّــة

تكون الأغـذيّة حـارّة وباردة ورطـبة ويابســة ومعـتـدلة. فـمن الحـارّ الرطب اللحم الأحـمـر والسـمـيذ والعنب الحلو. ومن الحـارّ اليـابس الكرّاث والحـمام والعصـافير واليـمام والفلفل. ومن البـارد الرطب الشـحم والقـرع والمشمش. ومـن البـارد اليـابس الكمثرى والعدس والسفرجل الحامض ولحم الأيل. أمّا المعتدل فمنه معتدل بين الرطوبة واليبوسة مائل إلى البـرد. مثل الشـعيـر والكـزبرة الخضراء ولحم العجل. ومـائل إلـى الحـرّ مثل الدجاج والسمّـان. ومعـتـدل في الحـرارة والبـرودة مـائل إلى الرطوبة مـثل اللبن. ومائل إلى اليبس مثل لحم الحجل. ومن المعتدل في الكيفيات الأربع قصب السكر ولحم الجدي والفراريج واللوز والموز[1].

ولا تكفي مـعـرفـة درجـات حـرارة الأغـذية وبـرودتهـا وجـفـافهـا ورطوبتـهـا لـتـدبيـر المزاج. بل يحـتـاج المرء إلى إدراك جـواهر الأطعـمـة والأشـربة المولّدة للأخـلاط المؤثّرة في اعـتـدال المـزاج واضطرابه. وتوليـد الصـحـة والمرض. فـقـد صنّف الأطبّـاء الغـذاء إلى لطيف أو رقـيق وغـليظ أوكثيف. واللطيف عندهم هو ما ولّد دمـا رقيقا. بينما الغليظ هو ما أنتج دما ثخينا. وأخضعوا اللطيف والكثيف لتصنيف آخر حسب جودة الكيموس ورداءته. فيكون كلّ من اللطيف والكثيف إمّا جيّدا مـولّدا لدم خالص. وإمّا رديئا يتولّد منه دم مكدّر. وجعلوا كلّ صنف منهمـا كثيـر الغذاء يحدث

---

1) الخطابي (محمد العربي). الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي. ص ص 213 - 233.

دما كثيرا، وقليله يكون منه دم يسير. فكان الغذاء في مدوّنتهم سبعة أصناف :

1 - صنف كثيف. كثير الغذاء. جيّد الكيموس. مثل لحوم الأبقار الفتيّة وخبز الحوّاري ؛
2 - كثيف. كثير الغذاء. رديء الكيموس. مثل لحوم الأبقار الشارفة والتيوس ؛
3 - كثيف. قليل الغذاء. رديء الكيموس. مثل خبز الذرة والقديد ؛
4 - لطيف. كثير الغذاء. جيّد الكيموس. مثل صفرة البيض والشراب الريحانيّ ولحوم العجاجيل الرّضع والسمك الرضراضيّ ؛
5 - لطيف. قليل الغذاء. جيّد الكيموس. مثل الخسّ والرمان والتفّاح ؛
6 - لطيف. قليل الغذاء. رديء الكيموس. مثل الفجل والخردل ؛
7 - معتدل بين اللطافة والكثافة. كثير الغذاء. جيّد الكيموس. مثل الحوليّ من الظأن[2].

والملاحظ أنّ الغالب على اللطيف توليد الكيموس الجيّد والغليظ توليد الكيموس الرديء. وقد وجدنا في كتاب إسحاق بن سليمان ترتيبا لدرجات اللطيف والغليظ لأنّه يستعمل عبارات مثل «دون اللطيف قليلا» و«أقلّ لطافة» و«ألطف» و«دون [كذا] في الغلظ» و«أغلظ» ممّا يؤدّي بنا إلى تصنيف هذه الدرجات إلى لطيف جدّا مثل لبن النساء. ودون اللطيف كلبن الأتن والخيل. وغليظ جدّا مثل لبن البقر. ودون الغليظ مثل لبن الظأن. ومعتدل مثل لبن الماعز[3].

2) ابن سينا. القانون. 1. ص 132 ؛ إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. 1. ص ص 113 - 129 ؛ الرازي. المدخل ص ص 35 - 36.
3) إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. 1. صص 301 - 306.

وقد كثرت المقارنة بين الألطف والأغلظ في كتب الأغذية التي كان أحد هواجس الطبيب فيها البحث عن الأفضل المولّد لأحسن دم. كما أفادت درجات اللطافة والكثافة الأطبّاء القاصدين إلى تقديم ترتيب للأغذية. من ذلك ما أورده ابن خلصون في قوله: «وأرقّ الأغذية وألطفها لحم العصافير، وبعده لحم الحمام، ثمّ لحم الفراريج الصّغار، ثمّ فراخ الحمام، ثمّ الحجل، ثمّ الدجاج، ثمّ الجدي، ثمّ البيض النيمرشت...»[4].

تكون الأغذية الحارة والباردة والرطبة واليابسة إذن إمّا خفيفة الجوهر لطيفة، وإمّا ثقيلة غليظة. وكما ينفع الحارّ الغليظ أو اللطيف المزاج فإنّه يضرّه، وكذلك الأمر بالنّسبة إلى الكيفيات الأخرى. وقد ألّف ابن سينا كتابا في دفع المضارّ عن الأبدان[5] بيّن في المقالة الرابعة منه ضرر الأغذية الحارّة والباردة الخفيفة والثقيلة موضّحا تداركها[6]. فمن الغذاء البارد الخفيف محّ البيض وماء الشعير، وهذا النوع لا يؤثّر كثيرا في تغيير المزاج ولا يضرّه ضررا فادحا، ولكنّ الغذاء البارد الرطب الغليظ واليابس الثقيل يولّد أمراضا عدّة، منها الفالج والحصى في الكلى والمثانة والصرع وأورام الطحال والوسواس...[7].

ويكون كلّ من اللطيف والكثيف إمّا سريع الهضم أو بطيئه، ولكن الغالب على اللطف الانهضام السريع، والغليظ بطؤه، والمعتدل حسنه وجودته.

4) ابن خلصون، كتاب الأغذية، ص 49. والبيض النيمرشت هو الذي يكون نصف مطبوخ والكلمة فارسيّة مركّبة من نيم بمعنى نصف وبرشتن بمعنى مشويّ أو مطبوخ أو مسلوق. ابن سينا، القانون، I، هامش (1)، ص 132.

5) ابن سينا، دفع المضار الكليّة عن الأبدان الإنسانيّة.

6) م. ن. ص ص 70 - 74.

7) م. ن. ص 72.

وقد سمحت معرفة طبائع الأغذية وجواهرها بتدبير الأمزجة وقنّن الطبّ تدبير المزاج المعتدل بالملائم والمشاكل. ومن حاد مزاجه عن الاعتدال بالمخالف من الأغذية فيستعمل من غلب على مزاجه الدم الخالص النقيّ أغذية معتدلة ليكون الخلط المتولّد عنها نظير الأغذية الحارّة الرطبة المستعملة. ويكون تدبير من غلب على مزاجه خلط من الأخلاط الأخرى مثل إحدى المرّتين أو البلغم أغذية مخالفة لها. فيطعم من غلبت عليه الصفراء الغذاء المبرّد المرطّب، ومن غلبت عليه السوداء المسخّن المجفّف[8].

وفي تدبير المزاج وجب التمييز بين حالي الصحة والمرض، فحفظ الصحة يكون بالأغذية المشابهة للمزاج، ومعالجة المرض تكون بالضدّ، أي يكون حفظ المزاج الحار بالغذاء الحارّ، والبارد بالبارد، والرطب بالرطب، واليابس باليابس. وحفظ المزاج المعتدل بالأغذية المعتدلة. ويكون زوال المرض الحارّ بالأغذية الباردة، والبارد بالحارة، والرطب باليابسة، واليابس بالرطبة. وهذا هو مذهب جالينوس[9].

وأضاف المسلمون بعض الملاحظات الهامّة. منها أنّه لا ينبغي أن يدبّر صاحب المزاج الحارّ بالأغذية الحارّة إلاّ في حال الصحة الكاملة في جميع أعضائه الظاهرة والباطنة. وتلك حال يقلّ وجودها في أكثر الناس وأكثر الفصول وأكثر الأقاليم. وإن وجدت فهي سريعة التغيّر وقلّما تثبت، «فأكثر الناس يظنّون أنّهم صحاح وهم ليسوا على هذه الحالة. أعني الصحّة الكاملة. بل قد يكون بعض أعضائهم مريضا أو مهيّئا للمرض وهم لا يشعرون بنفسهم فإنّها حالة خفيّة غامضة يكاد ألاّ يحصلها الحسّ. فلا

8) إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. I. ص 12.

9) ابن خلصون. كتاب الأغذية. ص 43.

ينبغي أن يطلق هذا القول»[10]. وعدم توقع الإنسان لمرضه أدّى بالأطبّاء إلى التأليف في تدبير صحّة المزاج المعتدل، والإلحاح على حفظه بقوائم من الأطعمة والأشربة قدّموها لصاحبه. لأنّ هذه الحال المثلى في البدن معرّضة في أيّ وقت أو فصل أو سنّ إلى التغيير. تؤثّر فيها عوارض كثيرة تتّصل بالهواء والحركة والحمّام والجماع والسهر والسفر.

وأحسّ أطبّاء الإسلام بأنّ التّدبير الذي اقترحه الطّبيب اليونانيّ عامّ جدّا لأنّه لا بدّ أن تكون كميّة الغذاءالواردة على البدن وكيفيّته على حسب كميّة مزاج البدن وكيفيّته. مثال ذلك أنّه متى كان مزاج البدن حائدا عن الاعتدال إلى الحرارة مقدار درجتين كان الغذاء المستعمل حائدا عن الاعتدال إلى البرودة مقدار درجة، ومتى كان البدن حائدا عن الاعتدال إلى اليبوسة مقدار درجتين كان الغذاء المستعمل حائدا عن الاعتدال إلى الرطوبة مقدار درجتين «وعلى هذا الوزن والقياس يجب أن ينقل كلّ مزاج حائد عن الاعتدال إلى حاشية ما، أيّ حاشية كانت، حتّى تردّ إلى التوسّط والاعتدال»[11].

أمّا فيما يتعلّق بذلك في حال الصّحة والاعتدال فصاحب المزاج الحارّ مثلا يدبّر بأغذية «أقلّ حرارة من مزاجه بدرجتين. لكون الطبيعة تحيل الغذاء إلى نفسها فتكسبه من الحرارة درجة، فيبقى أقلّ حرارة من مزاج المغتذي بدرجة واحدة ليكون حجابا بين المغتذي والعلل الحارّة»[12]. وإذا دبّر صاحب هذا المزاج بأغذية أقلّ حرارة من مزاجه بدرجتين فإنّما يكون ذلك في فصل الشتاء حيث الحرارة ضعيفة. أمّا

10) م. ن. ص 44.

11) إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. I. ص 12.

12) ابن خلصون. كتاب الاغذية. ص 44.

الربيع فتستعمل له أغذية أقلّ حرارة من مزاجه بثلاث درجات، فإذا كان الصيف دبّر صاحب المزاج بتدبير المرضى أي بالأغذية الباردة[13].

تبقى هذه الملاحظات، على أهميّتها، نظريّة. لأنّ الأطبّاء وإن ضبطوا درجات المفردات من الأغذية والأدوية، نراهم في كثير من الأحيان يستعملون في تدبيرهم للأمزجة أفعل التفضيل (أحرّ، أبرد) أو هم يردفون كلمات «مائل» و«أميل» و«يميل» إلى الحرّ والبرد والرطوبة واليبس، لانتباههم إلى أنّ المخاطب الذي إليه يتوجّهون غير قادر على أن يكون طبيبا يقيس الكيفيّات في الأبدان أوالأغذية بالدرجات. لذلك ركن مصنّفو كتب الأغذية وحفظ الصّحة إلى ضبط الأغذية اللاّزمة لكلّ مزاج غير مكتفين بالمسخّن والمبرّد والمجفّف والمرطّب. ولا محيلين القرّاء على كتب المفردات التي ذكرت فيها طبائع الأغذية مفصّلة بدرجاتها. فالمجوسي مثلا يقترح للمزاج الحارّ كشك الشعير والسمك الطريّ ولحم الجداء المطبوخة بماء الحصرم وماء الرمّان والخسّ والقرع، والعنب المزّ والخوخ والإجّاص والمشمش والتوت والماء البارد والشراب الأبيض الرقيق. ويدبّر المزاج البارد بلحوم الماعز والظأن الفتيّة المفوّهة بالتوابل الحارّة وبأكل الفجل والجرجير والنعنع والكرفس والحلواء المعمولة بالعسل والسكّر والجوز والفواكه الحلوة والشراب الأحمر والأصفر المعتدل في التعتيق. ويدبّر صاحب المزاج اليابس بلحم الخرفان وأكارعها المطبوخة بالبقلة اليمانية والإسفناخ والقرع والسمك الطريّ والسرطنات النهرية واللوز والتين والعنب والخوخ والبطيخ والخيار والباقلاّء الطري والشراب الأبيض. والرطب بالغزلان والطّيور الجبليّة واللحوم والأسماك المملحة وما عمل

---

13) م. ن. ص. ن.

بالكراويا والعدس والكرنب والزبيب القابض والبلّوط والنبق والشراب القابض[14].

وقد بحثنا في خصائص هذه الأغذية فوجدنا المجوسي يميل إلى تسخين البارد وتبريد الحار وترطيب اليابس وتجفيف الرطب. يعني ذلك أنّه اهتمّ بردّ المزاج إلى ضدّه حفظا للصحة. في حين أنّ عادة الأطبّاء تدبير خروج المزاج خروجا طبيعيّا عن الاعتدال بما يشاكله من الأطعمة والأشربة. ولعلّ ذلك يفسّر بأنّ المجوسي، شأنه شأن ابن رشد، يرى «أنّ خروج هذه الأمزجة عن الاعتدال إلى طرف من الأطراف، في حال الصحة لا المرض يجعلها تستعدّ وتقع فيه»[15]. فيكون حفظها لا بما يشابهها جذبا لها إلى الوسط. وقد رأينا ابن رشد يدبّر مثلا المزاج اليابس الطبيعيّ بالأغذية المرطبّة لأنّ المجفّفة تذبل الجسد فتغلبه الشيخوخة قبل الأوان[16].

واقترح المجوسي للمزاج المعتدل التدبير التالي: خبز الخشكار النقيّ الجيّد الاختمار التام النضج في نار معتدلة، ولحوم الصغير من الماعز، والحوليّ من الضّان، والدجاج والعجاجيل الرضّع والبيض النيمرشت. والطعام الذي لا يكون فيه بصل ولا ثوم ولا زنجبيل ولا فلفل. إلاّ أن يكون ذلك مع ماء الرمّان أو الحصرم أو السمك المتولّد في الصخور المشويّ والمقليّ، والخسّ، والحلواء واللوز والتين والعنب والكمثرى الحلو

14) المجوسي، كامل الصناعة الطبيّة، I، ا، ص ص 46 - 47. وقد أوردنا هذه الأمثلة لنيسّر على القارئ البحث في مخطوط تعسر قراءته.

15) ابن رشد، الكليات، ص 328.

16) م. ن. ص 329.

والتفاح الشامي والاصفهاني والرمّان والزبيب الخراساني والشراب المعتدل القوام الذي لا يكون عتيقا جدّا ولا حديثا [17].

وما نلاحظه هو أنّ المزاج المعتدل يغذّى بالمعتدل وبالحارّ الرطب. ولا نستغرب ذلك، فقد سبق أن بيّنا أنّ الأطبّاء يقتدون بجالينوس في اعتبار أنّ المزاج الطبيعيّ المعتدل هو الحار الرطب الذي «إذا قيس من حيث هو وسط بالأطراف قيل فيه إنّه معتدل [...] وإذا قيس بحسب غلبة الأسطقسّات فيه قيل إنّه حارّ رطب، بمعنى أنّ الحرارة والرطوبة فيه أغلب من البرودة واليبس» [18].

ويدبّر ابن رشد وغيره من الأطبّاء المزاج الحارّ الرطب المعتدل بالغذاء المشاكل ويميّزون بينه وبين المزاج الحار الرطب حرارة ورطوبة غير طبيعيتين، فيميلون إلى تدبير ذلك بالتجفيف والتبريد [19]. والواقع أنّه يعسر على الباحث في أحيان كثيرة التمييز بين المزاجين المشتركين في الإسم، كما يشتبه الغذاء المعتدل بالحارّ الرطب، فلا تفهم قراءة بعض أنواع من التدبير إلاّ بالرجوع إلى مفردات الأغذية وخصائصها.

وقاد التفكير في الغليظ الكثيف واللطيف الرقيق الأطباء إلى ترتيب الأغذية عند أكلها فمنهم من قدّم الغليظ على الرقيق حتى يكون الغليظ في قعر المعدة، حيث الهضم أقوى، ويبقى اللطيف في أعلاها، حيث الهضم أضعف، فينهضمان معا [20]. ومنهم من قدّم الأرقّ والأسرع هضما

---

17) المجوسي. كامل الصناعة الطبيّة. I. 1. ص ص 40 - 44.

18) ابن رشد. الكليات. ص 330.

19) م. ن. ص ص 329 - 330.

20) ابن خلصون. كتاب الأغذية. ص ص 48 - 49؛ ابن زهر. كتاب الاغذية. ص 149.

على الأغلظ[21]. وقد احتجّ ابن سينا على ضرر تناول الغذاء السريع الانهضام على الثقيل بأنه متى انهضم منعه الغليظ من الاندفاع إلى الأمعاء، فيعفن الطعام في المعدة ويولّد خلطا رديئا ضارّا بالدماغ[22].

واهتم الأطبّاء بترتيب الفواكه «السريعة الفساد، مثل المشمش والتوت والبطيخ، تؤكل قبل الطعام على نقاء من المعدة ليسرع الانحدار عنها ويسهل الطريق لما يؤكل بعدها»[23].

وحاولت كلّ فئة من الأطبّاء، على اختلاف موقفها من ترتيب الغليظ واللطيف، أن تنظّم الأطعمة المألوفة في مجتمعها ترتيبا من الأرقّ إلى الأثقل أو العكس. فقد اقترح ابن زهر الألبان والثرائد والجبن والهرائس والإسفنج والأطرية ولحوم البقر والغنم السمينة والقديد والحوت وما اتّخذ ببيض والحبوب المقليّة في أوّل الطعام لغلظتها، والبقليات والفواكه المليّنة للطبع كذلك. ويكون آخر ما يؤكل المشويات فالحلواء والفواكه. أمّا بقيّة الأنواع فتكون بين هذه التي ذكرنا[24]. وقدّم البلخي البوارد، مراعيا خفّتها وسرعة انهضامها، فالحامض من الطبيخ لتفتيقه الشهوة إلى الأكل والإعانة على الهضم، فالرطب الدسم مثل الطباهجات والثرايد والقلايا فالشواء فالحلواء[25].

---

21) الرازي، منافع الأغذية، ص 263.

22) ابن سينا، دفع المضار الكليّة عن الأبدان الانسانية، ص 81.

23) عيسى ين يحيى، كتاب المائة في الطبّ، I، ص 170.

24) ابن زهر، كتاب الأغذية، ص 149.

25) البلخي، مصالح الأبدان والأنفس، ص ص 118 - 119.

ورغم اختلاف التدبيرين فإنهما يؤخّران الشواء والحلواء. فالشواء «كثير الإغذاء قويّ بطيء النزول عسيره»[26]. و«الحلواء بطيئة الهضم عسيرة التحلّل. كثيرة الغذاء»[27]. ولم يقدّم ابن زهر البقليات لأنها أفضل من غيرها بل قدّمها لتليينها البطن. ولقد جعل من الشواء ما يقدّم فلم يكن ترتيبه للأغذية مستجيبا للتنظير بتقديم الغليظ على الرقيق وإن انطلق من قاعدة تقديمه.

والبلخي. عندما رتّب البوارد في الأوّل. عملا بالمبدإ القائل بتقديم اللّطيف على الغليظ. يدفع القارئ إلى التساؤل عن أيّ نوع يقصد. إذ المتّخذة من الخلّ لطيفة في حين ما كان بمياه الفواكه الحامضة ومن لحوم الدّجاج بالماست بطيء الهضم غليظ[28].

لا يبدو الجوهر (لطيف / غليظ) المقياس الوحيد المعتمد في ترتيب الأطعمة. إذ تواترت كلمة الشهوة في خطاب البلخي. وقد أملى عليه التفكير في تفتيقها أن يجعل المخلّلات والحوامض في بداية الأكل والحلوى في آخره. فهي أشهى ما يقبل عليه الإنسان. إذا أكلها في البدء لم يطلب غيرها.

ولعلّ آداب المائدة أثّرت في الخطاب الطبيّ. إذ لا يسهل على العالم تغيير الرسوم تغييرا مطلقا والضغط على ما يميّز الحضارة الإسلاميّة في الفترة التي تبنّت فيها نماذج ترمز إلى التحضّر والرقّة. خاصّة أنّ الخطاب المتعلّق بترتيب أنواع الأكل موجّه إلى الخاصّة التي تميّزت بإقبالها على أطعمة وأشربة مختلفة. وقد ألفت. في البيئة العباسيّة. أن تفتح المائدة

26) الرازي. منافع الأغذية. ص 146.

27) م. ن. ص ص 251 - 255.

28) م. ن. ص ص 148 - 160.

بالفواكه الرّطبة واعتادت بداية الطعام بالبوارد. فأطباق اللحوم المصنوعة بالخلّ والمرّي، فأطباق الثرائد والأطرية وما شاكلها. فالحلويات. وهذا الترتيب هو الذي اتّبعه أهل الأندلس المتأثرون بالنّمط المشرقي في العيش[29].

أمّا ترتيب الماء عند الأكل، فالأنفع في كتب الطبّ أن يكون شربه بعد الطعام واستقراره في المعدة[30]. ويكون الشراب كذلك بعد الطعام. إلاّ في بعض حالات من العلاج يستهلك قبل الأكل. إذا كانت المعدة كثيرة البرودة والرطوبة[31]. وترتيب الشراب بعد الأكل هو من عادات اليونان الذين تنقسم المائدة عندهم إلى مأدبتين إحداهما للطعام والأخرى للشراب[32]. وقد حافظ طبّ أبقراط وجالينوس على هذا الرسم. واستجابت آداب الأكل والشرب في المشرق والمغرب الإسلاميين لهذا النمط الذي رسّخه الطبّ.

وقد تعرف قوى الأغذية من طعومها وروائحها وصنّف الأطبّاء الطعوم صنفين :

- ما لا طعم له ولا فعل ولا تأثير في حاسّة الذوق مثل بياض البيض، وهذا هو التفه الذي يقبل الطعوم الأخرى حين يمزج بها فيكتسبها وينقص حدّتها.

---

29) انظر آدم متز. الحضارة الإسلامية في القرن الرابع الهجري. II. ص ص 236 - 237.
L. Bolens, *La Cuisine andalouse*, p 29.

30) الرازي. منافع الأغذية. ص 49.

31) البلخي. مصالح الأبدان والأنفس. ص 147.

32) انظر : M. Vetta «La culture du symposion», in *Histoire de l'alimentation*, pp 167- 182;

- وما له طعم وفعل وتأثير في حاسّة الذوق، وهذا الصنف أنواع هي الحلو والدسم والمالح والحامض والحرّيف والعفص والقابض[33].

وبحثوا في طبائع الطعوم فاعتبروا الحلو حارّا والدسم دونه حرارة يغلب عليه جوهر يابس خالطته رطوبة. والحرّيف يغلب على مزاجه الحرّ واليبس، وهو أشد الطعوم حرارة. والمرّ يغلب على طبعه الجوهر الأرضيّ اليابس مع حرارة[34]. أمّا العفن والقابض فباردان يابسان، والحامض بارد برودة خالطتها رطوبة [35]. وقد أجمع الأطبّاء على أنّ الحلو والدسم والتفه أكثر الطعوم اعتدالا[36].

ونظروا في جواهرها فصنّفوها إلى لطيف وغليظ ومعتدل، فاللّطيف الدسم، والحرّيف والحامض، والغليظ الحلو والعفص والمرّ، والمتوسّط المالح والقابض والتفه[37]. وتفطنّوا إلى انتقال الطعوم وتحوّلها نتيجة طبخ الطبيعة لها مثل انتقال طعوم الثمار من العفوصة إلى الحلاوة بواسطة طعم ثالث هو الحموضة مثل العنب والمشمش، ويكون هذا الانتقال بفعل زيادة الحرارة أوكثرة الرطوبة. وفي هذه الحال تتولّد خمسة طعوم هي الحلاوة والدسومة والملوحة والمرارة والحرافة[38].

---

33) إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، I، ص ص 47 - 86 والقابض من جنس العفص.

34) تفطّن ابن رشد إلى أنّ الأطبّاء نسبوا المرّ إلى الحرارة فقط واهملوا إدراك حقيقة هذا الطعم فهو يستدلّ على أنّ البرودة تظهر في كون هذا الجوهر الارضيّ اليابس يصير بعد المرارة إلى الحلاوة والحرارة وبعد الحلاوة إلى المرارة ،فيكون المرّ بهذه الصّفة يدلّ على أنّه تابع لهذين الصنفين من الامزجة أعني البارد اليابس والحارّ اليابس، الكليّات، ص 242.

35) م. ن. ص ص 241 - 243.

36) إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، I، ص ص 61 - 62.

37) م. ن. ص. ن.

38) م. ن. ص ص 52 - 59.

وقد انتبه الأطبّاء إلى اجتماع طعمين في جرم واحد مثل اجتماع المرارة والقبض، وهذا الطعم يسمّى البشاعة، واجتماع المرارة والملوحة، وينعتون هذا الطعم بالزعوقة، واجتماع الحرافة والحلاوة والمرارة والتفاهة والحموضة والعفوصة[39].

وقسّموا الطعوم إلى صنف تقبله الحاسّة وصنف تنفر منه لأنّه يؤذيها. فاللذيذ الحلاوة والدسومة والتفاهة، وغير اللذيذ العفوصة والقبوضة، وتؤذيان بإفراط جمع، والحرافة والمرارة والملوحة، وتؤذي بإفراط تفريق فتؤلم هذه الطعوم الحاسّة[40].

ورتّبوا اللذاذة فجعلوا الحلاوة ألذّ الطعوم فالدسومة فالتفاهة. ويكاد يكون عنصر اللذّة المحدّد الأوحد لأفضلية الطعوم، إلا أنّهم جعلوا اعتدال المزاج مستندا، به علّلوا تفضيل الحلاوة، فرأوا أن أكثر الطعوم نفعا أقربها إلى مزاج الإنسان المعتدل. وهذا المقياس دفعهم إلى تفضيل الحلاوة على سائرالطعوم، فهي عندهم قريبة من المزاج الفاضل ومن طعم الدم وطبيعته[41] وقادهم قربها من الدم إلى جعلها أغذى الطعوم حتى أنّهم اقتدوا بجالينوس في القول بأنّ «كلّ ما يغدو فلا بدّ من أن يكون فيه من الحلاوة مقدار ما، قلّ ذلك أو كثر [...] وإن لطفت تلك الحلاوة وخفيت عن الحسّ»[42].

---

39) ابن سيناو القانون، I، ص 351. نجد القبض والمرارة في الحضض والمرارة والملوحة في السليخة والحرافة والحلاوة في العسل والمرارة والتفاهة في الهندبا والحموضة والعفوصة في الحصرم.

40) إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، I، ص ص 50 - 52.

41) م. ن. ص ص 46 - 87.

42) م. ن. ص 68.

وقسّموا الحلاوة أربعة أقسام :

أ - حلاوة خالصة معتدلة مثل حلاوة السكّر الطبرزد[43]
ب - حلاوة مشوبة بغلظة ولزوجة مثل حلاوة الفالوذج والتمر
ج - حلاوة مشوبة بتفاهة مثل حلاوة الرمّان وتسمّى هذه الحلاوة العذوبة.
د - حلاوة مشوبة بحرافة مثل حلاوة عسل النحل[44]

ورغم تفضيلهم للمعتدل الذي يشاكل مزاج الإنسان فإنّهم بيّنوا أنّ كلّ الطعوم نافعة تؤثّر في بعضها البعض عندما تختلط. فالحامض يلطّف الحلو والحرّيف مثل تلطيف الخلّ للعسل. ويوهن الحلو والدسم من فعل الحرّيف. والمالح والقابض من فعل العفص. وتلطّف الحرافة سائر الطعوم. وتفيد الطعوم البدن بالتبريد والتسخين والترطيب والتجفيف والتلطيف والتكثيف. علاوة على خصائص أخرى. فالدّسم يشبع ويغذّي. والحرّيف ينقّي أفواه العروق ويفتحها. والمالح يليّن خشونة البدن. والحامض يقطع الفضول وينبّه الشّهوة إلى الطعام. والتافه يسكّن العطش[45]. ولا يعني تفضيلهم للطعوم التي تستلذّها الحاسّة أنّها خالية من الضرر. فكما تكون نافعة تكون ضارّة. فالدسم مثلا بطيء الهضم عسير النفوذ بعيد الانحلال يضرّ الكبد والطّحال[46].

43) طبرزد فارسيّة أصلها تبرزد أي ،صلب ليس برخو ولا لين والتبر الفأس بالفارسيّة. يريدون أنّه نحت من نواحيه بالفأس، إبرايهم بن مراد. المصطلح الاعجمي. II. ص 529.
44) إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. I. ص ص 72 - 73.
45) الرازي. المرشد. ص ص 34 - 35.
46) م. ن. ص ص 46 - 87.

إنّ أهمّ ما جاء في الطعوم في رأينا هو انتباه الأطبّاء إلى ثلاثة أمور :

1 - أنّ الذوق يتمّ بالملامسة. وهذه «لا تؤدّي الطعم أداء كاملا»[47]. إنّما يدرك الشيء المذوق عندما تنبعث رطوبة لعابية[48]. وعندما تكون هذه الرطوبة عديمة الطعوم تؤدّيها بصحّة و«إن خالطها طعم كما يكون للمرورين من المرارة ولمن في معدته خلط حامض من الحموضة تؤدّي الطّعم مرّا أو حامضا»[49].

2 - أنّ ما يُلمسُ : «الحرارةُ والبرودة والرطوبة واليبوسة والخشونة والملاسة والثقل والخفّة وأما الصلابة واللين واللزوجة والهشاشة وغير ذلك فإنّها تحسّ تبعا لهذه المذكورات»[50] وأنّ هذه الأمور ليست تحدث أيّ طعم يتفاعل فيه شيء مع اللمس.

3 - أنّ عدد الطعوم غير متناه لأنّ كلّ جسم منحلّ له طعم خاصّ به لا يشبه طعما آخر. لذلك نقول : طعم التفّاح وطعم الخوخ. وتتضاعف الطعوم وتتداخل عندما تختلط، ولكنّ الأطبّاء حاولوا تصنيفها في بنية طرفاها اللذيذ والكريه، ويكون اللذيذ ناتجا عن الإحساس بالملائم، والكريه عن الإحساس بالألم[51].

---

47) ابن سينا، الشفاء، ص 75.

48) م. ن. ص. ن.

49) م. ن. ص 75.

50) م. ن. ص 79.

51) أثرت كلّ هذه الأفكار في بريلا سافاران (Brillalat Savarin) فقد بيّن في كتابه *Physiologie du goût* أهميّة اللّمس في عمليّة التذوّق ووصف آلات الذّوق وصنّف الطّعوم وأشار إلى أثر الرّائحة فيها ص ص 50 - 55 .

أمّا الروائح فقد أدرك الأطبّاء تنوّع البسيطة منها وكثرة المركّبة، ولكنّهم عجزوا عن تصنيفها أصنافا ووصفها بصفات مثل تلك التي أطلقوها على الطعوم. وقد أشار ابن رشد إلى اختلاف هذه الحاسّة عن غيرها وأحسّ بصعوبة التفصيل فيها حين قال : «وأمّا الروائح فليست فصولها عندنا بيّنة كفصول الطعوم. ولذلك ليست لهاأسماء كما للطعوم ما عدا قولنا رائحة منتنة ورائحة معطرة»[52]. وهو في ذلك يردّد الحرج الذي شعر به أرسطو في كتاب النفس عندما فكّر في حاسة الشمّ قائلا : «وأمّا القول في الشيء المشموم وفي رائحته فإنّه أقلّ بيانا قيل [في الذوق] وأعسر تفصيلا»[53]. ويذهب ابن رشد مذهب أرسطو في تصنيف الروائح إلى طيّبة وكريهة مؤكّدا أنّ الشمّ لا يدرك غيرها دون ما بينها من وسائط[54]. وأنّ الأسماء التي تشتقّ للروائح إنّما أكثرها من أسماء الطعوم. فيقال رائحة حلوة ومرّة وحامضة وحرّيفة[55]. وقد فسّر ابن سينا قصور التدقيق في وصف الروائح وتصنيفها أصنافاتحمل أسماء بأنّ الإنسان يقبل الروائح قبولا ضعيفا لا يحدث في خياله منها مثل ما يأتيه من الملموسات والمطعومات. فـتكاد أن تكون لرسوم الروائح عنده إسم إلاّ من جهتين أحدهما من جهة الموافقة والمخالفة بأن يقال طيّبة ومنتنة [...] والجهة الأخرى أن يشقّ لها من جهة مشاكلتها للطعم إسم»[56].

ورغم هذه الصعوبة فقد حاول الأطبّاء تصنيف الروائح فاقترح أبو اسحاق بن سليمان تنظيم الغذاء حسب ثنائيّة ما لا رائحة له البتّة وما له

52) ابن رشد. الكلّيّات. ص 243.

53) أرسطوطاليس. في النّفس. ص 52.

54) انظر استشهاد إسحاق بن سليمان بأرسطو في هذا المعنى. I. ص ص 94 - 95.

55) ابن رشد. الكلّيّات. ص 243. أرسطوطاليس. في النّفس ص ص 52 - 53.

56) ابن سينا. الشفاء. ص 77.

رائحة. فالأوّل هو الجسم الذي يدلّ على جوهر أرضيّ غليظ لا يتحلّل في الهواء فتكون رائحته عديمة الحركة، والثاني جسم تكون له حركة فاعلة مؤثّرة. وهذا النّوع يكون بدوره ضربين" ما رائحته ضعيفة الحركة والتأثير، قريبة من التوسّط، ذات جوهر معتدل، وما رائحته قويّة الحركة والتأثير. وهذه الرائحة الشديدة هي بدورها نوعان، نوع لذيذ ذكيّ معتدل موافق لمزاج الروح النّفسانيّ، ونوع بشع كريه يكون ضربين : واحدا منتنا حرارته غريبة، وآخر زهما [57] فيه غليان رطوبة عفنة[58].

لا يضيف هذا التصنيف شيئا إلى ما أجمع عليه الأطباء وأثبتوه في بنية طرفاها الطيّب والكريه، ولكنّه يعبّر عن هاجس تفريع العناصر المكوّنة لهذه البنية وعن الإحساس بوجود درجات في الطيب والنتن هي القوّة والضّعف، وعتبات للشمّ. ولو حاولنا البحث عن هذه العتبات من خلال هذه الشواهد: «ما كانت له رائحة ذكيّة» أو «تطعمت فيه عطرية»، «وإن كان في الذكيّ الرّائحة فضل يبس قليل كان أعطر»، «صار الكافور [...] ذكيّ الرائحة جدّا»، «غذاؤه أقلّ رداءة من غذاء الأشياء المنتنة كثيرا»، «ذميم من غير نتن»[59]. صنّفنا الرائحة الكريهة إلى كريه ذميم من غير نتن، وكريه منتن، وكريه منتن جدّا. وحسب هذا التصنيف يكون الغذاء المنتن رديئا جدّا فاسدا مولّدا للعفونات، والمنتن رديئا مذموما والذميم من غير نتن أقلّ رداءة من غيره وأفضل. تستبشع النّفس هذه الأصناف الكريهة وتنفر منها وترفضها الطباع، إلاّ أنّ الذميم من غير نتن مثل السمك يمكن إصلاحه بما هو عطر فتقبله حينئذ النفس والطباع. أمّا العطر

57) الزهم : الدسم فيه رائحة الشحم.

58) إسحاق بن سليمان، I، ص ص 100 - 104.

59) م. ن. ص ص I، 100 - 108.

فهو إمّا ذكيّ وإمّا ذكيّ جدّا. والنفس أميل إلى الأعطر لأنّه أكثر موافقة لها وأشهى وأقبل.

إنّ الثنائية التي تحكم الرائحة وتوزّع الأغذية إلى كريهة وشذيّة هي التي تصنّف بها كلّ الأقوام أغذيتها على اختلافها. وما قام به الطبيب هوتنظيم عناصر بنية تنظيما نظريّا يستند إلى أنّ روائح الأطعمة الذكيّة لطيفة خفيفة سريعة الوصول إلى الروح النفسانيّ، والكريهة غليظة ثقيلة عسيرة الانحلال صعبة الوصول إلى الروح. فتكون الأولى نافعة لأنّها توافق مزاج الإنسان. والثانية فاسدة منافرة لمزاج الإنسان ضارّة له.

مجمل القول إنّ الطبّ الإسلامي ميّز طعوما تسعة تمثّل المظهر الكيفيّ لحاسّة الذوق فيتمّ الذّوق حسب عتبات ثلاث. العتبة المطلقة وهي عتبة التذوّق(délection) يليها التعرّف على الذّوق وتحديده (identification) فالحكم على الغذاء باللّذيذ أو الكريه. وتكون هذه العتبة عتبة التفضيل (Préférabilité)[60]. وإذا كان النّاس يشتركون في إدراك الطعوم فإنّ إدراك الحاسّة الذوقيّة تختلف من شخص إلى آخر. إذ تؤثّر العوامل النّفسيّة في قبول طعوم والنفور من أخرى. كما تؤثّر الثقافة في عتبة التفضيل. ونرى الطبيب يحافظ على الذوق الاجتماعيّ عندما يوجّه التفضيل إلى الحلاوة والدسومة. ولكنّه في نفس الوقت يضغط عليه بالتنبيه إلى ضررهما.

2 - الكميّـة

تحكم كميّة الغذاء ثنائية قليل وكثير. إذ الكثير يفسد الهضم ويحدث التخم فيولّد دما بلغميّا رديئا. والقليل يضعف البدن ويقلّل حركته ونشاطه

60) وهذه هي العتبات الثلاثة التي أشار إليها م. شيفا M. Chiva في *Le doux et l'amer*, pp 50 - 53.

وينتج دما مرّاريا فاسدا [61]. وازدوجت هذه الثنائيّة بكلمتي «نقصان» و«زيادة». فالحدّ النافع في الطعام والشراب هو ما كان لا ناقصا ولا زائدا عن حاجة البدن، إذ النقصان ينهك والزيادة تضعف[62]. والمقدار النافع هو ما يكون المرء قادرا على هضمه، وهو أن يترك الطعام قبل الشبع وأن تسكن الشهوة إلى الأكل وقد بقي منها بعض، وأن يخمد الجوع الطبيعيّ الصادق، وهو ألاّ يصيب بعد الأكل والشرب الإنسان ضيق في النفس ناتج عن قلق في المعدة، وجشاء حامض وقيئ[63] «فالمعدة إذا حمل عليها فوق الطاقة دقّت واتّسعت وبردت وضعفت حتّى تصير كالثوب الخرق البالي. فإذا صارت كذلك عرض لها التخم لا عن سبب معروف ولا عن أطعمة رديئة. والتخم من أعظم الأسباب في فساد الدم وتولّد الأمراض»[64].

كره الأطباء الإفراط في الأكل وحذّروا من مغبّات التخم[65]. ونفهم من خلال قول ابن الجزّار أنّ الداء لا يصيب المعدة وحدها ولكنّه ينتشر منها إلى أعضاء البدن. فممّا تنتجه التخمة وجع المفاصل والكلى وضيق النفس والحميات الخبيثة والأورام الحارّة [66] والتشنّج وأمراض العصب والعرق والغثيان والتهوّع والقيء والإسهال. وهذه الأعراض الأخيرة تؤدّي إلى « قوط الشهوة واختلال البدن[67]. ومن الأمراض التي تولّدها التخمة وينتجها الإفـراط في الغـذاء الغليظ والنافخ والرطب والقابض القولنج

61) الرازي، منافع الأغذية، ص 260.
62) م. ن. ص. ن.
63) م. ن. ص 261.
64) ابن الجزّار، كتاب في المعدة وأمراضها ومداواتها، ص 140.
65) ابن سينا، دفع المضارّ، ص 86.
66) ابن سينا، القانون، I، ص 218.
67) الشقّوري، تحفة المتسوّل، في محمد العربي الخطابي، الطبّ والأطباء في الأندلس، II، ص 250.

(colic) الذي خصّه الرازي بكتاب[68]. والدارس لخصائص الأغذية التي نهى عنها الرازي لمداواة هذا المرض والوقاية منه يلاحظ أنّ هذا الطبيب علاوة على إقصاء الغليظ والشديد اليبس والحموضة والقبض والحلاوة، يكاد ينهى عن كثير من الأغذية التي ألفها النّاس في بيئته والأطعمة التي تعوّدوا عليها، فيكون علاج القولنج والأمراض التي تولّدها التخمة والإفراط بالحمية والإقلاع عن المألوف[69].

وقد وجدنا في الأقسام المتعلّقة بالأشربة نهيا عن السكر وتحديدا للكميّة النافعة من الشراب، وهي أن يُشرب بعد الطعام مع الماء بقدر ما يسكّن العطش سكونا تامّا، وأن يؤخذ الحدّ الذي يبلغ سرور النّفس وإطرابها باعتدال من غير أن تثقل الحواس . فهذا القدر المعتدل يزيد في الدم المحمود، وينبّه الشهوة للغذاء والباه، ويقوّي المعدة، وينقّي الفضول والرطوبات، ويدفع الهمّ والحزن، ويذكّي العقل وييسّر الرأي ويحسّن الأخلاق. في حين أنّ الإفراط في الشراب يدخل اضطرابا على اللسان فيتلجلج، والمفاصل تألم، والحركة تضعف وتبطل، والعقل يفقد، والحسّ يفتر، والفهم ينقص، والمرض ينخر الجسد ويفتك به[70].

ألحّ الطبّ على دور الخمرة التحويلي للقيم والسلوك. فالمقدار المعتدل يجعل الجلف الجافي للوفاء عطوفا، والقاسي الغليظ ليّنا شفيقا، ويظهر من محاسن النفس أشرفها وأفضلها، مثل الكرم والجود والسماحة

---

68) الرازي، كتاب القولنج.

69) م. ن. ص ص 69 - 70.

70) اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، IV، ص ص 178 - 179؛ 220 - 221؛ البلخي، مصالح الأبدان والأنفس، ص 139؛ الرازي، منافع الأغذية، ص ص 69 - 71، 77، 85.

والسخاء والتصافي والمحبّة، ويعين الهمّة والشجاعة والحلم والبلاغة بيد أنّ الإفراط يؤدّي إلى الطيش والبخل والجبن واللؤم والعجب والتعالي والجهل[71]. كما نوّه البعض بلذّة المنادمة وطيب الأنس وحلو الحديث، يحقّق ذلك، المقدار المعتدل فيحقّق الانسجام والودّ، ويقوّي الروابط الاجتماعية، في حين يعمل السكر على انقطاعها واضطراب العلاقات وانخرام النظام المتماسك[72]. فالإفراط في الشراب والإدمان على السكر يطفئان النفس الإنسانية ويضرّانها فتبلد قواها وتعظم آفاتها. أمّا القدر اليسير فينير العقل ويبعث على الرؤية والفكر حتى أنّ الطبّ أشار على الملوك والساسة أن يقتدوا بالفرس الذين يقبلون على الراح قبل التشاور وإعمال الرأي[73].

وقد تجاوزت وظيفة الطبيب تحديد الكميّة تحديدا مطلقا إلى رسم الطريقة التي يكون بها الإقبال على الشراب، إذ بيّن البلخي أنّ أحسن كميّة وأفيدها للبدن والنفس هي التي تكون وفيرة في بداية الشّرب، يقصد منها تسخين البدن وتحريك قواه والشعور بالأريحية واللذة، عندئذ تقلّ الكميّة رويدا رويدا [74].

أخضع الطبّ لذّة الشراب «لقانون المأدبة» (La loi du banquet) [75] الذي يقيّد المتعة بالإدراك والوعي ويتمثّل الخمر شرابا ثقافيّا مقويّا للحمة (un lubrifiant social) دافعا على الالتذاذ بحسن البلاغة وطيب الحديث

71) اسحـــــاق بن سليمان، كتاب الأغذية، IV، ص ص 221 ؛ البلخي، مصالح الأبدان والأنفس، ص ص 132، 138.

72) م. ن، ص 134.

73) اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، IV، ص ص 221 - 222.

74) البلخي، مصالح الأبدان والأنفس، ص ص 158 - 160.

75) F. Dupont, *Le plaisir et la loi*, pp 15-27, 31.

ووقع الأنغام والإحساس بالجمال والحبّ. فلا تكون الخمر «ريحانا للنفس» و«ترياقا» يرفع الأعباء ويزيل النصب والعياء إذا لم تَحْمِ الكأس شاربها من نفس تُظْهر القبح وتقطع الأنس وتجعل الكلام مُهَاوَشَةً واللعب تهريجا والحسّ باطلا فتحوّل المتعة عيفا و«الامتلاء من اللّذة» قينا وغثيانا.

فلا سبيل في الطبّ إلى شراب يحقّق الذات الشهويّة تحقيقا مطلقا ويعود بالإنسان إلى الطبيعة عودا تاما ويحثّه على نسيان وجوده نسيانا وإيقاف الزمن برهة وإخماد العقل لحظة[76].

وكما أولى الطبّ للتّخمة والشبّع والسكر عناية، اهتمّ بالجوع والعطش. فهما لا يضرّان البدن إلاّ في حال الإفراط[77] ونقصان الشهوة إلى الأكل والشرب وضعفها أو بطلانها [78]. ولا يكشف، في رأينا الخطاب المعياريّ المحدّد لكميّة الغذاء عن حذر شديد من الجوع والعطش. فنقصان الشهوة أو بطلانها حالة مرضيّة استثنائيّة لا اختياريّة، لا يتحمّل فيها المريض مسؤولية أساسيّة. ولم نر الطبّ يدين الجوع الذي يعود إلى المجاعات والقحط والأزمات، بل هو في هذه الحالات يدرّب النّاس على الحبوب والبزور القليلة الرديئة ويعوّدهم على إصلاح المياه الكدرة والمعفّنة والمالحة، دون أن يضغط على السلوك الاضطراري ضغطا أخلاقيّا ويشير إلى الكميّة. وقد وجدنا للجوع والعطش قيمة. ناهيك أنّ الشراب الذي لا

---

76) يقبع أبولون (Apollon). هذا الاله النورانيّ المشفيّ في المتخيّل الطبّي اليوناني وينتصب عدوّا للإفراط مراقبا دخول ديونيزوس المجلس محذّرا من الإفراط مذكّرا بالحدود

J. Rudhardt, *Notions fondamentales de la pensée religieuse et actes constitutifs du culte de la Grèce antique*, p. 33.

77) الرازي، المرشد، ص 94.

78) عالج ابن الجزار هذه الأعراض المؤديّة للضعف والوهن: في كتاب في المعدة، ص ص 155 - 156.

يؤخذ على غير عطش يفسد. والطعام الذي يؤكل عل غير جوع يضرّ وإن كان جيّدا. والنفع كل النّفع أن يرفع الإنسان عن الطعام يده وفي نفسه بقيّة شهوة والجوع لم يخمد في معدته خمدا وأن يشرب قدر ما يسكّن العطش[79].

يدعو الطّبيب إذن إلى تسديد الحاجة الفيزولوجيّة التي بها الإنسان يكون ودون تحقيقها يفسد. وما فوقها اتّباع للهوى المؤدّي إلى الشبع والتخمة والسكر. ولا يعني هذا الكبح للحاجة النّفسيّة أنّ الطبّ لا يعطي الشهوة واللذّة حقهما. ولكن. وإن بيّن الطبّ دور الشهوة في جلب المنفعة للبدن واستطابة النفس إلى ما تميل إليه وهضم المعدة له. فهو قد حذّر من أن توقع الشهوة صاحبها في فخاخ الشره والبطنة لأنّ النفس توّاقة إلى المزيد ممّا تشتهي.

ولا يخلو التفكير في كميّة الطعام والشراب من بعد أخلاقيّ. ولا غرابة في أن نجد صدى للفكر الأخلاقيّ اليونانيّ الذي أثّر في طبّ الإغريق. وهو المعين الذي أخذ منه أطبّاء الإسلام. وقد استوعبوا مباشرة الفلسفة الأخلاقيّة التي ترضخ الغريزة للعقل. وتبيّن أنّ الخير لا يتحقّق إلاّ بتجاوز الطبيعة الغاذية والشهويّة. حتى يكون الإنسان إنسانا. فالإفراط والتفريط ينقصان العقل الذي ينطفئ بالجوع ويضعف بالسكر ويألم بالتخمة. واقترن التفكير في الكميّة باللذّة. كما رأينا. وتكون هذه عند إشباع العاقل لحاجاته وهو يفكّر في تجنّب تلك التي تقوده إلى الألم. فاللذّة الخالصة تكون خالية من الألم الآنيّ والمستقبليّ الذي يتسبّب فيه

79) عيسى بن يحيي. كتاب المائة في الطبّ. I. ص ص 173 - 174. 175.

الإفراط والتفريط المانعان للأعضاء من تحقيق كمال وظائفها فتمنع سعادة صاحبها [80].

ويستجيب تفكير الأطبّاء في الكميّة للأخلاقية العربيّة الإسلاميّة التي تمدح الحمية والجوع وتذمّ الشره والنهم والتخمة والبطنة. فالأطباء يمزجون في خطابهم بين المبادئ الصحيّة الطّبيعيّة وما جاء على لسان بعض الحكماء العرب والرسول والصحابة. كما أنّ كتب الأدب والطبّ الشعبي استوعبت الخطاب العالم الذي جاء في الكميّة. فدعّمت به الترفّع على الشهوات وبيّنت نجاعة الصوم. وقد شكّلت «المعدة بيت الدّاء والحمية رأس الدّواء» قاعدة مبدئيّة في تصوّر نفع الغذاء وضرره في الثقافة الإسلاميّة[81].

يساهم الطبّ في تدريب الناس على تلبية الحاجة الفيزيولوجية تلبية عقليّة. ضابطا العلاقة الرابطة بين هذه الحاجة والشهوة إلى الأكل والشرب. معدّلا الاآلية المتحكّمة فيها (Appestat) [82]. حسب مبادئ تقوم على صورة كونيّة للإنسان في أفعاله معتدلا بين إفراط وتفريط. وحسب صورة أخلاقية تضغط على السلوك الموجود. دافعة إيّاه إلى الأفضل في المستقبل. وحسب صورة اجتماعية للجسد المثاليّ. هذا الجسد الذي يشترط أن يكون لا سمينا ولا قصيفا يجوّعه الأطبّاء في خطابهم. محذّرين صاحبه من السمنة المقعدة والهلاك المفاجئ. ويسمّنونه حين يرونه هزيلا يابسا بطيء الحركة لا يصبر على برد وحرّ. وكما فضّلوا

---

80) من أقسام السعادة واحدة تكون في البدن وصحّته ولطف حواسه وتمام حركة أعضائه؛ انظر: الفكر الأخلاقي العربي. II. ص ص 120 - 121. 131.

81) ابن أبي أصيبعة. عيون الأنباء. ص ص 161 - 163؛ ابن قتيبة. عيون الأخبار. II. ص 295.

82) تدلّ هذه الكلمة على الآلية الفيزيولوجية - النّفسية التي تراقب استهلاك الاكل في إطار العلاقة بين تلبية الحاجة الضرورية والرغبةالنّفسية. انظر S. Mennel, *Français et Anglais à table*, pp 38-39.

الجوع على التّخمة والعطش على الإمتلاء من الشراب والإفراط فيه. أدركوا أنّ الأبدان الهزيلة أقلّ عرضة للمرض من السمينة وأكثر نسلا وأبعد من الموت المباغت[83].

3 - الزمـــن

3 - 1 - الزمن اليوميّ

في المدوّنة الطبيّة نمطان من الخطاب المحدّد لوقت الغذاء ؛ يقنّن أحدهما عدد الأكلات بأكلتين أو ثلاث، من ذلك ما جاء في استدلال ابن خلصون على اتّباع العادة في الغداء والعشاء[84]. وفي الخطاب الرشدي الذي بيّن أنّ أقلّ الأكلات أكلتان على أن يكون بينهما إثنتا عشرة ساعة معتدلة، وأن يكون العشاء أكثر كميّة من الغداء[85]. ولم يرفض ابن رشد مثلما فعل ابن خلصون، أن يقبل المتعوّد على ثلاث أكلات في اليومين[86].

أمّا الخطاب الثاني فهو أكثر اعتبارا لحاجة الإنسان وجوعه وشهوته. إذ يرى الرازي أنّ الأكل يكون عند تحرّك الشهوة للغذاء وانصراف الطعام الأوّل وهضمه، على أن يكون الأكل بعد النوم وبعد خروج ثقل الطعام المتقدّم وفقد جشائه، أي بعد هضمه واستحالته. وقبل هذا الوقت يكون فساد الهضم المولّد للكيموس البلغميّ المنتج سقوط الشهوة إلى الطعام. وبعد هذا الزمن يكون فساد الهضم المولّد لكيموس مراريّ ينتج ضعف البدن واصفرار اللون[87].

---

83) المجوسي، كامل الصناعة الطبيّة، I، 1، ص ص 51 - 53.

84) ابن خلصون، كتاب الأغذية، ص ص 47 - 48.

85) ابن رشد، الرسائل، ص 427.

86) م. ن، ص. ن.

87) الرازي، منافع الأغذية، 261 - 262.

ولا نرى اختلافا بين التقنين لعدد الأكلات الوارد في الخطاب الأوّل واتّباع الرغبة في الأكل والشهوة إليه عند الجوع. كما ورد في الخطاب الثاني. لأنّنا إذا استندنا إلى مبدإ الهضم وجدنا بين الفترة والفترة وقتا. وإذا نظرنا إلى عادات الناس رأيناهم لا يقبلون على أكثر من غداء وعشاء ولا يهضمون غيرهما. وإذا ما فسّرنا ذلك اجتماعيا ذهبنا إلى أنّ الشهوة إلى الأكل مضبوطة. إذ يدرّب المجتمع الطفل منذ الصغر على توقيت يكتسبه شيئا فشيئا وعندما تقوى حركاته وينمو يقتدي بالكبار في وقت أكله ويتبنّاه. ويعوّد على تعديل رغبته في الطعام حسب الزمن الاجتماعيّ المنظّم لحياة المجموعة اليوميّة.

أمّا أوقات الشراب فقد فكّر بعض الأطبّاء في الصبوح والغبوق، فنهوا عن الأوّل ورسّخوا الثاني. وبدا الموقف من الصبوح أخلاقيّا إذ تعود رداءته إلى الإفراط وركوب الهوى والشهوة. وهذا السلوك في رأي البلخي هو سلوك الجاهل العاطل[88]. بيد أنّ العاقل يؤدّي عمله في يومه أو يدير أمور السياسة إن كان راعيا. فينفعه الغبوق يطلبه حين ينهي واجباته الاجتماعية[89]. وأحسن وقت للشراب آخر النهار وأوّل الليل فأمّا وسطه وآخره فضارّان للبدن[90]. ولعلّ هذا الضرر مرتبط بتفكير الأطبّاء في النّوم المجيد الهضم المخصب البدن. وبدور الإنسان في الحياة اليوميّة، إذ يحتاج إلى الراحة والنشاط ليقضي بذلك أوطاره.

---

88) البلخي. مصالح الأبدان والأنفس. ص 148.

89) م. ن. ص. ن.

90) م. ن. ص. ن.

3 - 2 - الزمن الطبيعيّ : الفصول

لم يفكّر الأطبّاء في الزمن اليوميّ تفكيرهم في الفصول يدبّرون الغذاء حسب اختلافها. وصنّفوا الفصول تصنيف الطبيعيين «فالصيف إذا ما اشتدّ الحرّ وظهر الوهج. والشتاء إذا اشتدّ البرد وكثرت الأمطار. والربيع إذا ظهرت الأزهار وارتفع النبات وامتدّت الأنهار وانكسرت سورة البرد واعتدل الزمان والحرّ والبرد. والخريف إذا اشتدّ البرد واليبس وخرفت الثمار ولم تتمكّن الأمطار»[91]. وقابلوا بين الصيف والشتاء في الحرارة والبرودة واليبوسة والرطوبة. فالصيف حارّ يابس. والشتاء بارد رطب. والربيع مائل إلى الحرّ والرطوبة. مضادّ للخريف الذي يغلب عليه البرد واليبس[92]. وذهبوا إلى أنّ الصيف فصل تكثر في أوّله الصفراء وفي آخره السوداء. وفيه يضعف الهضم وتقوى الحرارة الغريزيّة. أمّا الشتاء فيهيج فيه البلغم ويقوى الهضم ويجود. وتقوى السوداء في الخريف. وتضعف القوى وتفسد الأخلاط وتتهيّأ الأبدان للأمراض وتتحرّك الأخلاط في الربيع. وتكثر الأمراض الناتجة عن كثرة الغذاء الحاصلة في الشتاء[93].

---

91) ابن خلصون. كتاب الأغذية. ص 77.

92) ليس الخريف باردا يابسا. إنّما هو قريب من الاعتدال في الحرّ والبرد وغير مفرط فيهما مائل إلى البرد ويكون غير معتدل في الرطوبة واليبوسة إذ تكون اليبوسة غالبة عليه. لذلك استعملنا كلمة «تغلب». انظر ابن رشد. الكليّات. ص ص 91 - 92 ؛ ابن سينا. القانون. I. ص ص 113 - 114. كما استعملنا لفظة «مائلا» في وصف مزاج الربيع لأنّه وإن كان معتدلا في الحرارة والبرودة والرطوبة واليبوسة فتغلب عليه الحرارة والرطوبة. انظر ابن رشد. الكليّات. ص 91 ؛ ابن سينا. القانون. I. ص 117.

93) ابن خلصون. كتاب الأغذية. ص 70. 73. 75 ؛ ابن زهر. كتاب الأغذية. ص ص 9 - 10 ؛ ابن سينا. القانون. I. ص ص 117 - 119.

تحدّد هذه الخصائص التصنيفيّة الغذائية الزمنيّة. فقد اقترح الطبّ تدبيرا يتقابل فيه الصيف والشتاء. إذ يمال إلى التبريد في الصيف، ويجتنب الحارّ ويجنح إلى التسخين في الشتاء ويعرض عن التبريد. أمّا الربيع فمتوسّط بين الشتاء والصيف. يقصد فيه إلى التبريد والمعتدل وهجر ما يفرط التسخين والترطيب مع الميل إلى تدبير الشهر الأوّل منه تدبير الشتاء والأخير منه تدبير الصيف. ويكون التدبير في الخريف معتدلا مرطّبا المزاج مسخّنا مع الميل إلى تدبير الشهر الأوّل مثل الصيف والأخير مثل الشتاء[94].

ولم يكتف الأطبّاء بهذا التدبير العام الذي يترك للمرء حريّة التصرف في الغذاء الموجود واختيار المطاعم والمشارب حسب العادة والذوق والهوى. بل بحثوا عن أغذية معيّنة تكون نافعة في هذا الفصل أو ضارّة. فابن خلصون مثلا فصّل القول في اللحوم والطيور والبقول والفواكه والأشربة التي تستهلك في كلّ فصل من الفصول. مقدّما أنموذجا رأينا أن ننقله حتى يتسنّى لنا التعليق عليه. يتناول في الربيع «الدجاج والفراريج ولحم الجدي والثنيّ من الضأن والبيض النيمرشت ولبن الماعز حليبا بشيء من السكّر [...] والحجل [...] ومن البقول الأسفرنج والخسّ والهندبا والبسباس [...] والزبيب». وفي الصيف «يجتنب [...] كلّ شيء حارّ من الأطعمة والأشربة كالعسل والخردل والعصافير والحمام والشراب الصرف العتيق. ويؤكل كلّ بارد رطب مثل لحم العجل السمين بالخلّ والقرع والفراريج المسمّنة بعجين الشعير وخبزه. وتستعمل حصرميّة. ويؤكل القثاء والخيار مقشورين بعسل قليل والبطيخ غير المتعفّن ويؤكل بالسكّر أوبالعسل [...]. وينبغي أن لا (يخلو الطعام في هذا الفصل) من البقل

94) ابن خلصون. كتاب الأغذية. ص 78.

كالخسّ [...] ويشرب اللبن الحليب سخنا [...] وتستعمل المخلّلات من الألوان ومن الفواكه التفاح المرّ والإجّاص والرّمان الحامض [...] ولا بأس بشرب نبيذ الزبيب في هذا الفصل». ويقبل في الخريف على «الفراريج المسمّنة بفتيت القمح والدجاج والخرفان والجدي ولحم الثنيّ السمين لا سيما الإناث، تطبخ بالسلجم والجزر والبصل الكثير والزيت. والحمص غذاء جيّد في هذا الفصل [...] و[...] البيض النيمرشت و[...] العنب الحلو [...] و[...] اللبن الحليب[...] و[...] التين اليابس في آخر هذا الفصل باللّوز الحلو و[...] النبيذ الحلو». ويجتنب كلّ شيء بارد من الأطعمة والأشربة كخبز الذرة والشارف من الماعز والبقر المسمّن والأرنب والفاكهة. ويستعمل في الشتاء «لحوم الطير وفراخ الحمام والفراريج الصغار والعصافير ولحم الكبش الفتيّ بالتوابل الحارّة كالفلفل والزنجبيل والخولنجان [...] والمرّي والجوز والتين والثوم والبصل والسلق والبيض و[...]العسل [...] والربّ والشراب الصرف الحلو الغليظ أو الرقيق العتيق [...] والتين والجوز». وينهى عن الأغذية الباردة كاللبن والجبن الأخضر والحوت النهريّ ولحم البقر والبقول الباردة كالخسّ[95].

يلاحظ المتأمّل في هذا المقترح تواتر الفراريج في الفصول كلّها والاحتفاء بلحوم الجداء والعجاجيل وفتيّ الضأن وثنيّه. وإذا كان التنظير الطبيّ يصنّف الحيوان إلى حار يابس يؤكل في الشتاء وحارّ رطب في الربيع والخريف، وبارد رطب في الصيف فإنّ ابن خلصون أميل إلى المعتدل للربيع والخريف والصيف، والحارّ والمعتدل للشتاء. ولا يخلّ هذا الاختيار بالتنظير الذي يجعل المعتدل صالحا لكلّ الفصول. ولكن المزاج ليس العامل الوحيد المحدّد لتصنيفه اللحوم والطيور. فقد وجدنا إسحاق بن

95) م. ن. ص ص 67 - 76.

سليمان يؤكّد نفع اللحوم وضررها حسب لذاذتها وعذوبتها وكراهيتها، ويكون هزال الحيوان وسمنه المقياس الذي به تحدّد اللذاذة. فلمرعى الحيوان تأثير في لحمه : إنّ ما يرعى الحشيش القليل في الشتاء يكون هزيلا فلا يؤكل في هذا الفصل بل في الربيع الذي تزهو فيه الأرض بالعشب ويكثر الحشيش فيخصب الحيوان ويطيب ويعذب لحمه ويقبل عليه في الصيف وأحسن ما يكون سمينا [96]. كما تكون الفواخت ويكون التدرج والشحرور طيورا سمينة في الشتاء[97]. وهذا ماجعل ابن خلصون يدبّر هذا الفصل بلحوم الطير والعصافير. ويكون غذاء الحيوان محدّدا لطيب لحمه وهذا الطيب مرتبط بالفصول. فيدعو الطبّ الإنسان إلى مراعاة نموّ ذوات الأربع والطيور، وربط العلاقة بين اختيار الحيوان والذوق الذي يميل إلى الدسومة.

يؤكّد ابن خلصون في مقترحه أهميّة الطبخ، إذ جاءت اللحوم والطيور قليلة التتبيل كثيرة البقول المبرّدة في الصيف، كثيرة التفويه، يسيرة البقول في الشتاء. فالطبخ خلطا وتتبيلا هو المحوّل لنفس الغذاء حسب مقتضيات مزاج الفصل. وتجدر الإشارة إلى أنّ الطبّ يخضع لما يتوفّر في فصل من الفصول. وإنّ نظرة سريعة إلى كتب تصف الفصول والأشهر تسمح لنا بإدراك تحديد الواقع المعيش وإنتاج الأرض للتصنيفيّة الغذائيّة الزمنيّة. فمن البقول التي تكثر في الأندلس صيفا القرع والرجلة والبقلة اليمانية[98]. وهي باردة وقد جعلها الطبيب لهذا الفصل. ويتوفّر في الشتاء اللفت والسلق والجزر والكرّاث والفجل[99]. وهذه هي التي

96) إسحاق بن سليمان. كتاب الاغذية. ص ص 201 - 210.

97) م. ن. I. ص ص 261 - 262.

98) عريب بن سعيد. تفصيل الأزمان ومصالح الابدان. ص 173.

99) م. ن. ص . ن.

قصد بها الطبّ تدبير هذا الفصل لحرارتها. ولا يعني حفاظ الطبيب على ما يوجد وافرا في فصل من الفصول أنّه لا يضغط على سلوك النّاس وينهاهم عمّا ألفوا أكله فيه. وإذا كان ابن خلصون نصح بالتفّاح والإجّاص والرمّان والبطيخ والحصرم. هذه الأغذية التي تطيب في الصيف[100]. فإنّه أعرض عن فاكهة الخريف ولم يسمح فيه إلاّ بالعنب والتين المجفّف واللوز. رغم توفّر الخوخ والعنّاب والرمّان والسفرجل والموز والجوز في سبتمبر[101]. ولعلّ التّحذير من فاكهة الخريف مقترن برمز هذا الفصل الذي «تهرم فيه القوى وتتشتّت. وذلك ظاهر من فعله [...] في النّبات وفي الحيوان»[102].

إنّ الثمار التي تطيب في سبتمبر تظهر قبل هذا الشهر وتأخذ في الانتقاص في الخريف رويدا رويدا. فهي تحمل رمزيا صفات البلى والهرم. ويخشى من انتقالها إلى الإنسان حين يلتهمها في نفس الفصل. أمّا العنب والتين المزبّبان واللوز ففاكهة جافّة لا تفسد. أنضجتها الشمس في أوج الصيف ومدّتها بحرارتها وجفّفتها أو زبّبتها لتحفظها طيلة السنة. وإذا ما أكلها المرء في الخريف فهو ينهل من حرارة الصيف. تمدّ البدن بالقوّة الغريزيّة وتربطه الفواكه المجفّفة بكلّ الفصول التي تهيّأ لها بل تصلح لأكثر من دورة زمنيّة فترمز إلى البقاء وطول العمر.

وقد أثّر تصوّر الربيع في تحديد الطبّ لغذاء الناس. إذ رأينا أنّ أحسن الألبان وأطيبها تكون أنفع في هذا الفصل. بل يكون الشراب فيه

100) م. ن. ص ص 89. 103. 117. 131.

101) م. ن. ص ص ؛ تقويم غرناطي. (مجهول مؤلّفه). ص ص 35 - 36.

102) ابن رشد. الكليات. ص 51.

أطيب ما يكون لمشاكلته له[103]. ففي هذا الفصل تعشب الأرض ويينع الثمر وتلد الطبيعة ما يعبّر عن اعتدال العالم وتمامه، والناهل من طعام الربيع وشرابه يتّحد بالكون فيقوى ويتجدّد تجدّد الطبيعة.

يبدو من خلال نصّ ابن خلصون أنّ الطبّ يميل إلى الحامض في الصيف والربيع، والحرّيف في الشتاء والخريف، والدسم في الصيف والخريف. فالطعوم اللطيفة هي التي تغلب على تدبير الفصول، إذ الحرّيف حارّ، والحامض لطيف بارد، والدسم لطيف معتدل. أمّا الحلو فحاضر في كلّ الفصول، وهو على كثافته معتدل، ويكون الميل إليه خاصّة في الشتاء والخريف، الفصلين اللّذين تنتقص فيهما الحرارة فيولّدها الحلو إذ هو من جنس الدم.

في المدوّنة الطبيّة تصنيفيّة تجعل لكلّ فصل تدبيرا خاصّا كما الأمر في كتاب ابن خلصون[104]. وقد تكون هذه التصنيفيّة باهتة في كتب أخرى[105] يكتفي فيها أصحابها بالاستناد إلى أمزجة الأغذية وكثافتها أو لطافتها وكثرة غذائها أو قلّتها.. أو نعتهم لصنف من الأصناف نعتا مطلقا مثل «لحوم المواشي» و«الطيور المتبّلة» و«أمراق الطير» و«الحلويات المعتدلة»[106] دون إلزام المخاطب بطير معيّن أو حلوى مخصوصة. وقد نجد أحيانا في نفس الصفحات تصنيفا دقيقا يليه تعميم وانفلات من قيد البحث عن وضع كلّ صنف من الأغذية في فصل من الفصول. مثال ذلك ما جاء في نصّ ابن خلصون، فهو بعد أن عدّد أغذية الربيع وفصّل القول

103) البلخي. مصالح الأبدان والأنفس. ص ص 151 - 152.

104) ابن خلصون. كتاب الأغذية. ص ص 67 - 77.

105) ابن زهر. كتاب الأغذية. ص 82.

106) ابن الخطيب. كتاب الوصول لحفظ الصحّة في الفصول في محمد العربي الخطابي الطبّ والأطبّاء في الأندلس. ص ص 30 - 32.

فيما يضرّ وينفع أضاف قائلا : «جميع الأغذية لا تضرّ في هذا الفصل حارّة كانت أو باردة أو رطبة أو يابسة وما وقع من خلط أو خطإ»[107]. وإذا كنّا نجد لهذا القول تعليلا هو أنّ القوّة الغاذية في هذا الفصل تكون تامّة الفعل[108] فإننا لا ندرك كيف يمكن أن ينفع «خلط أو خطأ» يقع فيه المغتذي، والحال أنّ الأطبّاء حذّروا من الأخلاط الكثيرة التي تهيج في الربيع وتضرّ الهاضمة، وأنّ أمراضا عديدة ناتجة عن تحرّك الرطوبات وهيجان الأخلاط لا يقي منها غير الغذاء المناسب[109].

وقد جعل الأطبّاء كلّ فصل مناسبا لسنّ من الأسنان. فالصيف يناسب الشيوخ ويقوّيهم، والشتاء يضرّهم، في حين يكون الربيع موافقا للصبيان والشباب، والصيف حارا لهم[110] وإذا كان الطبّ، كما سنرى في القسم الموالي، دبّر غذاء الشيخ تدبيرا حارّا ودبّر غذاء الصيف تدبيرا باردا فإنّه يبدو من الغريب تدبير غذاء الشيخ تدبيرا حارّا في الصيف.

3 - 3 - الأسنان

قسّم ابن سينا الأسنان إلى أربعة : سنّ النموّ والحداثة وهي إلى الثلاثين، وسنّ الوقوف وهي إلى نحو خمس وثلاثين سنة أو أربعين. وسنّ الانحطاط مع بقاء القوّة وهي سنّ المكتهلين إلى ستّين سنة. وسنّ الانحطاط مع ظهور الضعف في القوّة وهي سنّ الشيوخ إلى آخر

107) ابن خلصون. كتاب الأغذية. ص 68.

108) ابن رشد.الكليات. ص 91.

109) ابن سينا. القانون. I. ص 117.

110) ابن سينا. القانون. I. ص 117 - 118.

العمر[111]. وجعل السنّ الأولى خمسة أعمار: سنّ الطفولة وهي «أن يكون المولود بعد غير مستعدّ الأعضاء للحركات والنهوض»، وسنّ الصّبا وهي بعد النهوض وقبل الشدّة وهي ألاّ تكون الأسنان استوفت السقوط والنبات. وسنّ الترعرع وهي بعد الشدّة ونبات الأسنان قبل المراهقة. وسنّ الغلاميّة والرهاق إلى أن يبقل الوجه. ثمّ سنّ الفتوّة إلى أن يقفل النمو[112]. وقد اختزل الرازي هذه المراحل في فترتين، فترة «النشأة وقبول النمو، وتكون إلى سبع عشرة سنة، وفترة الخروج من الصبا والدخول في الشباب إلى نحو من اثنين وثلاثين سنة»[113].

وتكون أبدان الصبيان والشبّان حارّة باعتدال لتساوي النارية فيها، أمّا الهوائيّة والمائيّة في الصبيان فهي أكثر. لذلك يكون مزاجهم أرطب، ويعتبر الاعتدال في الشباب فوق اعتدال الصبيّ لكنّه بالقياس إليه يابس المزاج. وبالقياس إلى الكهل والشيخ حارّه. أمّا الكهول فالأرضيّة غالبة عليهم لذلك هم أبرد وأيبس. يفوقهم الشيوخ بردا ويبسا. وفي سنّ الوقوف تبدأ الحرارة في الانتقاص وتفتر رويدا رويدا. ويستعدّ البرد واليبس للتمكّن من البدن[114]. وهكذا يكون سنّ الفتوّة الذي يتنزّل في آخر

---

111) ابن سينا. القانون. I. ص 25. نجد نفس التقسيم في: الرازي. المدخل. ص 33 «للأسنان أصناف أربعة. فمنها سنّ الفتيان وهي السنّ التي يكون البدن فيها بائنا في النموّ وأكثر منتهاها نحو من ثلاثين سنة [...] ثمّ سنّ المتناهين في الشباب وهي السنّ التي قد استكمل فيها نموّ الأعضاء الأصليّة لماصارت إليه القوّة والصلابة إلاّ أن البدن فيها لا يبين نقصانه وأكثر منتهى هذه السنّ نحو من خمس وثلاثين سنة [...] ثمّ سنّ المكتهلين وهي التي قد تبيّن فيها النقصان وأكثر منتهاها نحو ستّين سنة [...] وسنّ المشايخ وهي بعد الستّين إلى أن يبلغ العمر آخره».

112) ابن سينا. القانون. ص 25.

113) الرازي. المدخل. ص 34.

114) ابن سينا القانون. I. ص 25. 27.

الحداثة أكثر الأعمار اعتدالا لتولّد الدم الخالص في بدن صاحبه. وأقرب الأسنان الأخرى إلى هذا الاعتدال هو عنفوان الشباب أي سنّ الوقوف رغم بداية تولّد المرّار فيه لغلبة الحرارة واليبس على مزاج صاحبه.

ولم نر مصنّفي كتب التدبير وحفظ الصّحة والأغذية تأثّروا بهذا التقسيم العمري النظري تأثّرا في تفاصيله. بل اقتصروا على التمييز بين أسنان أربع هي الطفولة والشباب والكهولة والشيخوخة. ودبّروا أغذية كلّ فترة حسب غلبة مزاج صاحبها فيها. وهم يقترحون في الأبواب المهتمّة بالمولودين تقسيما لفترات الطفولة وتدبيرا لها. ويكون من المفيد أن نتساءل عن التصنيفيّة الغذائيّة العمريّة، لا لإدراك تصوّر الطبّ للغذاء فحسب بل للاطّلاع، أيضا، على تمثّل العقل العالم للأسنان ومجرى حياة الإنسان من خلال النظام الغذائيّ المقترح.

قسّم عريب بن سعيد أسنان الأطفال إلى أربع فترات[115]. وأوّلها وقت خروجهم من الأرحام إلى أربعين يوما، وهي الفترة التي يتمّ فيها الانفصال من عالم داخليّ ومن غذاء دمويّ إلى عالم خارجيّ يتغيّر فيه الهواء والغذاء وطبيعة العلاقة مع الأمّ. وفي هذه الفترة يكون الطفل معرّضا لآلام كثيرة ناجمة عن هذا التحوّل[116]. أمّا الفترة الثانية فهي مرحلة تكون من الأربعين إلى وقت ظهور الأسنان ونباتها وهي السنّ التي «يتحرّك [فيها] نموّ الطفل وينهض في نشأته»[117]. ثمّ المرحلة التي تكون بعد نبات الأسنان إلى وقت الإثغار إلى قرب الإشعار والبلوغ. وتكون حركات الأطفال فيها أقوى وأذهانهم أحفظ للأمور وعقولهم

115) عريب بن سعيد، خلق الجنين، ص ص 57 - 60.

116) م. ن. ص ص 57 - 58.

117) م. ن. ص 58.

أفتق للتعليم. كما يكون الطفل ضعيفا عند خروجه من الرحم ويتعرّض لأمراض مختلفة في الأسنان الأخرى[118]. وتختزل هذه الفترات في مرحلتين كبيرتين أولاهما تبدأ بالولادة وتنتهي في السنة السابعة. والثانية تبدأ في هذه السنّ إلى تمام أربع عشرة سنة. فقد أدرك عريب بن سعيد كغيره من الأطباء إذن، أنّ علامات جسديّة تظهر على البدن وتدلّ على النموّ وتكون الفاصلة بين الفترة العمريّة والفترة، والغذاء والآخر.

ويكون أوّل غذاء الطفل اللبن. وسنذكر أحسن الألبان وأنفعها وطريقة توليدها عندما نقف على غذاء المرضع. وذكر ابن سينا غذاء آخر للرضيع حين نصح بإلعاقه العسل، قبل إرضاعه، ممزوجا بشراب قليل[119]. كما اقترح المجوسي للرضيع بعد يومين من الولادة السكّر المدقوق مع الشيرج[120]. ويستعمل هذا الطبيب لتخفيف آلام الوليد المتسبّبة في القيء ماء التفاح المطبوخ بالنعنع، وماء الرمّان، وماء الورد، ولمنع السهر يطعم شيئا من قشور الخشخاش مع السكّر[121]. وليست هذه الأغذية والأشربة إلاّ عرضية إذ العنصر الباني لنظام الرضيع وسلوكه الغذائيين اللبن.

وقد ضبط الطبّ كيفيّة الإرضاع. وهي أن يحلب من اللبن الذي يرضع منه الطفل في أوّل النّهار ثمّ يلقم الحلمة[122]. وحدّد كميّة اللبن التي

118) م. ن. ص ص 58 - 60.

119) ابن سينا. القانون. I. ص 203.

120) المجوسي. II. كامل الصناعة الطّبية. I. ص 70.

121) م. ن. II. I. ص 72.

122) ابن سينا. القانون. I. ص 200.

يحتاج إليها الرضيع فجعل عدد الرضعات مرّتين أو ثلاث مرّات في النهار، ويكون المقدار معتدلا. والذي دعا الأطباء إلى النهي عن الإفراط من الإرضاع خوفهم من الرياح الكثيرة المؤلمة والفتور والكسل وطول النوم وكثرة البكاء واضطراب لون البول[123]. ولكنّهم نصحوا بالزيادة في كميّة اللبن عند حاجة الرضيع إليه، على أن يكون ذلك تدريجيّا [124].

واهتمّ الطبّ بالفطام وأوّل ما نصح به التدرّج بالرضيع من اللبن إلى الأطعمة بتعويده على المضغ. وما يأكله عندما تظهر ثناياه. خبز تمضغه المرضع له ثمّ خبز بماء عسل أو شراب أو لبن ولباب برّ مغموس في لحم سمين قد طبخ ببقل وفي أمراق الفراريج الصغار. وتصنع له بلاليط من دقيق السميد واللبن والسكّر والسمن تدفع إليه في يده ليمصّها ويلوكها ويتدرّب في الآن نفسه على الازدراد بأن يعطى صدور الفراريج ويعوّد على الشرب من كوز[125]. ويعني التدرّج عند الأطباء أيضا «أن يطعم يوما ويترك على لبن أمهه ثلاثة أيّام هكذا لئلا يضرّه وليحذر عليه التخم. فإذا أفطم فلا يقطع له اللبن مرّة واحدة إنّما يترك على الطعام يوما ويرضع معه في اليوم الثاني ثمّ يترك يومين ويرضع في الثالث حتى يتعوّد على الطعام فيكتفي به[126]. وإذا فطم الطفل يغذّى بما هو من جنس الأحساء واللحوم الخفيفة [127].

123) البلدي، تدبير الحبالي، ص 201.

124) م. ن. ص. ن.

125) ابن خلصون، كتاب الأغذية، ص 65؛ عريب بن سعيد، خلق الجنين، ص 74.

126) ابن خلصون، كتاب الأغذية، ص 65.

127) ابن سينا، القانون I، ص 203.

إنّ أهمّ ما يلفت الانتباه في تدبير الأطفال في هذه المرحلة العمريّة الأولى هو أنّ الأطباء انطلقوا من المعيش والتجربة الثقافية ليرسّخوا بعض العادات الأليفة. فقد ذكر البلدي أنّ الحواضن يعوّدن الأطفال على الحبوب المطبوخة فالأحساء بعد أن يمضغنها لهم مضغا [128]. وهذا المضغ وسيط ثقافيّ ينتقل بالطفل من غذاء سائل إلى اكتشاف آخر جامد ومن مصّ اللبن إلى التدرّب على المضغ والازدراد. ولم ينه الطبّ في مرحلة المضغ عن مواصلة اللاتصاق بجسد الأمّ عن طريق النهل من غذاء يمضغ في فمها فيكون لعابها السائل البديل للّبن. الممكّن من التحوّل الغذائيّ والممهّد للعبور إلى مرحلة جديدة في حياة الطفل.

كما وجدنا في كتاب عريب بن سعيد أنّ العرب «إذا أرادت فطام الصبيّ أرضعته أمّه ثمّ تركته أيّاما لا يرضع ثمّ عاودت إرضاعه ثمّ تركته أيضا حتى يتعوّد الترك. وكانت تسمّي ذلك التعفير» [129] وهذه العادة هي التي آنطلق منها الطبّ لعقلنة طريقة التدرّج في الفطام.

ولا تعني المحافظة على بعض النماذج أنّ العقل العالم لا يمارس ضغطا على سلوك الناس. فقد نقد ابن زهر سلوك العوامّ الذين «يطعمون الطفل ما يعسر هضمه على معد الشبّان فضلا عن غيرهم مثل العصائد وأشباهها. وهذا خطأ. ويجب الاقتداء بفعل الخالق - سبحانه - فإنّا نرى الحيوان الماشي على أربع - الضأن وغيرها - إنّما تغذّي أولادها باللبن حتى إذا اشتدّت أعضاء أولادها وقويت فإنّها حينئذ لا تقتصر على اللبن ولكننا نراها عيانا ترعى ما كان أبواها يرعيان من العشب. وهكذا الأطفال فإنّهم إذا اشتدّت أعضاؤهم وقويت طلبوا أكل ما يرون حواضنهم

---

128) البلدي. تدبير الحبالى. ص 203.

129) عريب بن سعيد. خلق الجنين. ص 59.

يأكلنه فيأكلون باستلذاذ وحرص فيستمرؤونه حسنا. وكثيرا ما يبلغ العوام بما يطعمونه أبناءهم أن تحدث في أبدانهم أبخرة غليظة رياحيّة. ثمّ بكراهتهم الأكل يبكون أو يضحكون فيحدث لهم انخراق في الصفاق يبقى معهم بقيّة عمرهم»[130].

يبرز قول ابن زهر هذا تصوّر الطبّ للرضيع: إنّه حيوان شبيه بصغار ذوات الأربع، متّصل بمرضعته اتّصالا طبيعيّا. ويبيّن أنّ أنسنة (hominisation) الوليد لا تكون فعلا يبعده عن الفطرة ويفصله عن الطبيعة فصلا ودفعة واحدة، بل تقع الأنسنة بالتدرّج وتقوم على الملاحظة والتقليد. وهنا تبدو خطورة التنشئة الغذائيّة وأهمّيّة دور الحواضن اللاتي يقتاد بهنّ الطفل، فإنّ هنّ أكلن ردينا تبعهنّ في ذلك، وإن هنّ تناولن نافعا فعل مثلهنّ. فلا يقتصر دور المرأة في هذا النّص على إغذاء الطفل فقط وإنّما تبدو الساهرة على تلقينه السلوك الاجتماعيّ وتعليمه الكيفيّة التي يكون بها كائنا ثقافيّا. وواضح أنّ «أوّل فعل تتمّ به أنسنة المولود الجديد هو فعل الأكل والطقوس التي ترافقه»[131]. وهي طقوس إذ تهتمّ بجسد الرضيع تعدّ الكائن الثقافيّ وتنأى به عن مستوى الحيوانيّة.

وإذا كان الغذاء حاجة فطريّة كما جاء في نصّ ابن زهر، وبدا الذوق ظاهرة فيزيولوجية خاضعة لآليات بيولوجيّة، فإنّ إلحاح الطبّ على ضرورة الطقس التدريبي الغذائي (Rite initiatique) يكشف عن وعيه بأهمّيّة العامل الثقافيّ في تحديد غذاء الأطفال. والطبيب كثيرا ما يتدخّل في تحديد ذوق الرضيع، فعلاوة على كون

---

130) ابن زهر، كتاب الأغذية، ص ص 161 - 162.

131) G. Haddad, «Manger c'est apprendre», in *Autrement* n° 129, p 120.

الحلاوة هي الطعم الذي يميل إليه الطفل بالفطرة[132] فإنّ حركة إلعاقه العسل أو إطعامه السكّر قبل الإرضاع أو دلك لثّته بالزبد والشحم والسمن حتى تظهر أسنانه طقوس تدريبيّة أولى تساهم في توجيه الذوق اجتماعيّا. لأنّ الرضيع المتقبّل لهذا الطعم أوذاك يتعرّف على حلاوة ودسومة مخصوصتين هما المفضّلتان في مجتمعه، ويتعوّد عليهما ويستطيبهما استطابة تبقى عالقة بذاكرته تحدّد ذوقه.

إنّ الوعي بأهميّة الحاسّة الذ ـقيّة وردود الفعل الحسيّة هي التي قادت الأطبّاء إلى إصلاح لبن المرضع حتى يكون لذيذ الطعم، ذكيّ الرّائحة، وإلى ضبط الطريقة التي تتمّ بها التنشئة الذوقيّة بتوجيه الميل إلى ما يستطاب نظريّا وما تواضعت عليه المجموعة من طعوم ذات قيمة ومن روائح وعطور تدخل في طبيخها. فالنعنع وماء الورد والتفاح والرمّان، هذه التي تعطى الرضيع لمنع قيئه[133]، أو الزنجبيل الذي يطلى به لسانه[134]، طعوم تصله بثقافته وتطبع حسّه على ذوقها فيكون فم الرضيع همزة الوصل الرمزيّة بينه وبين محيطه ومصدر لذّته الحسيّة التي يساهم الطبّ في توجيهها للطعوم ذات القيمة الاجتماعيّة.

ولا غرابة في أن يكون الخبز أوّل ما يطعمه الرضيع، فهو رمز لعيش الإنسان في ثقافات الشرق الأدنى والبحر المتوسّط. وطبيعي أن يكون أوّل طعام جامد هو ما يرمز إلى هذه الثقافات. فالطفل الناهل

132) بيّن شيفا (Chiva) في دراسات عديدة أنّ الحلاوة هي الطّعم الذي يميل إليه الإنسان ميلا طبيعيّا وأنّ المرارة هي الطعم الذي ينفر منه انظر :

M. Chiva, «Les aspects psychologiques des conduites alimentaires», in *Alimentation et nutrition humaines*, p 427; «Le goût: un apprentissage» in *Autrement*, n° 129, p 161.

133) المجوسي. كامل الصناعة الطبيّة. II. 1. ص 75.

134) ابن خلصون. كتاب الأغذية. ص 65.

من الخبز المغموس في اللبن أو الشراب أو العسل أو أمرق الفراريج يتعرّف على ماهيّة الغذاء الاجتماعيّ. ويكون هذا الغذاء محدّدا من المحدّدات التي تعبّر عن دخوله إلى مجموعة معيّنة. «فما يذوقه اللسان أوّل وهلة هو قطعة من الثقافة، تكوّنت على مدى طويل. وهي بدورها مكوّنة للشخصيّة بانية للذّات»[135]. ولا غرابة في أن يكون العقل العالم هو السّاهر على الكيفيّة التي يماثل بها الطفل الآخرين ويشابههم في ذوقهم وأكلهم وشربهم.

إنّ الطبيب الضابط للمسموح به والممنوع والنافع والضارّ يخضع للمبادئ الطبيعيّة التي تملي عليه الحفاظ على مزاج الطفل الحارّ الرطب. وزيادة الحرارة والرطوبة حتى يكون نموّه كاملا ونشأته مثلى. وللنماذج الثقافيّة التي حدّدت هي بدورها النافع والضّار عن طريق ما أرسته من طقوس وتواضعت عليه من ذوق وأكل. ولا نستبعد أن تكون خصائص الأغذية اليونانيّة والهنديّة المتخيّلة انتقلت إلى الطبّ الإسلاميّ دون أن يعي الأطبّاء بذلك.

ولعلّ العقل العالم الإغريقيّ بقي متأثّرا بما علق في متخيّله من تمثّل لهذا الغذاء أو ذاك فاختيار لبن الماعز به يعوّض لبن الأمّ لا يفسّر باعتداله بين الرقّة والغلظ[136] فحسب، بل هذا غذاء زيوس (Zeus) الطفل الذي أرضعته العنز وغذّته النّحلة فنشأ قويّا صحيحا[137] والعسل غذّى أريستي (Aristée) وديونيزوس وميليتوس (Meliteus) فانتشل هؤلاء

---

135) Tellenback, *Goût et atmosphère*, p 36.

136) ابن البيطار. الجامع. II. ص 325.

137) *Encyclopédie des symboles*, p 412; J. Lacarrière, *Au cœur des mythologies*, p 35.

الأطفال من الجوع في طبيعة أهملوا فيها [138] والعسل أرجع كوماتاس (Komatas) وقلوكوس (Glaukos) إلى الحياة وقد عدّ الطفلان من الأموات[139].

يلعق الطفل العسل عند ولادته فيعلن هذا الطقس عن دخول المولود العالم ويطعم بما يولّد الخدمة والموهبة [140] ويغذّى بالحلاوة التي تحقّق طول العمر[141]. وقد يكون الأطبّاء اليونان نصحوا من تباطأ في الكلام بدلك لسانه بالعسل اعتقادا منهم أنّه غذاء الشعراء الإلهيّ الذي جعل ألسنتهم فصيحة وعقولهم نافذة [142].

أمّا بعد هذه الفترة الأولى من عمر الأطفال فقد اكتفى الأطبّاء بتقويّة غذائهم حسب حركتهم وراحتهم، مدرّبينهم على تناول الطعام والشراب بعد الراحة والحمام، وعلى الامتناع من الشرب بعد الأكل خوفا على هضمهم من الفساد[143]. ويعوّد الطفل على الاعتدال في الأكل حتى يجود هضمه وتحسن أخلاطه وتقلّ أمراضه[144]. وتقاوم شهوته المفرطة

---

138) L. Balandier, «Fonctions et usages du miel dans l'antiquité gréco-romaine» in *Cahier d'histoire des techniques*, II, 1993, p 115.

139) «Des mythes, comme ceux de Komatas et de Glaujos, montrent que le miel symbolise aussi le retour à la vie. De ces deux enfants que l'on croyait morts, l'un revint à la vie car nourri de miel par les abeilles dans le coffre en bais où il était enfermé, l'autre revint à lui, bien que s'étant noyé dans une jarre de miel» م. ن. ص 116.

140) م. ن. ص ص 115 - 116.

141) F. Blanchon, «Savourer, goûter en Asie centrale» in *Asie, Savourer, goûter*, p 56.

142) M. Sénat, *Le zodiaque*, p. 348.

143) ابن خلصون، كتاب الأغذية، ص 65.

144) البلدي، تدبير الحبالى، ص ص 211.

إلى «الحلواء المعمولة بالدقيق والنشا والأطرية والهرايس والبيض المنعقد واللبأ والجبن العتيق»[145]. لغلظة هذه الأغذية وتوليدها الدم الرديء.

وإذا جاوز الصبيّ هذه الفترة وصار إلى حدّ التعلّم بعد الإثغار، يحذّر من التخليط في الأغذية والنهم والامتلاء. أمّا الفتيان فأوفق الأشياء لهم الخبز المحكم الصنعة والفراريج ولحوم الجداء وفتيّ الضأن ولحوم العجاجيل، هذه التي عدّها الأطبّاء أجود الأغذية[146]. و«ينبغي ألاّيأكلوا البقول ولا الفواكه الرطبة، وبالجملة ألا تكون سيرتهم سيرة البهائم في المطعم والمشرب»[147].

ركّز الطبّ في المراحل كلّها على التربية الأخلاقية فتدرّب الطفل على الاعتدال وضبط النفس وردعها عن كثرة الشهوات يعلّمه التحكّم في الهوى وتوجيه نفسه إلى الفضيلة. ولا يعني الضغط على الشهوة أنّ الطبّ يقمعها فقد حذّر ابن سينا من الغضب الشديد والخوف والغمّ. تلك الأعراض النفسانيّة التي تؤثّر في أخلاق الصبيّ. وينصح للتخفيف من حدّتها بأن يتأمّل لكل وقت ما الذي يشتهيه ويحنّ إليه فيقرّب إليه»[148]. وألحّ الطبّ على مراعاة التوسّط بين الجوع والشّبع واجتناب الأطعمة والأشربة الرديئة التي تفسد الأخلاق[149]. وأكثر الأغذية الممنوعة تواترا في المدوّنة الطبيّة الخمر، فقد شرح جالينوس رداءتها بترطيبها أبدان الصبيان رطوبة قويّة وتسخينها إسخانا وإفساد أدمغتهم بالبخارات

---

145) المجوسي، كامل الصناعة الطبيّة، II، 1، ص 77.

146) ابن رشد، الكليات، ص ص 322 - 324.

147) م. ن، ص 322.

148) ابن سينا، القانون، I، ص 208.

149) البلدي، تدبير الحبالى، ص ص 211 - 212.

وإضرار عقولهم[150] والحال أنّ الطفل المستوعب للنماذج والمعايير الاجتماعيّة والمتأهّب لتعلّم العلوم والصنائع محتاج إلى اليقظة والانتباه وسلامة الحسّ وتمام العقل.

تصوّر الأطبّاء الرضيع كائنا ضعيفا مشبّهينه بفرع الشجرة الذي يكون قويّا وهو ملتصق بها ولكنّه يصبح هشّا تحرّكه الريح وتقلعه إذا غرس في مكان آخر. معتبرين ضرر الغذاء خارج الرحم أكثر منه داخله. وتتواصل هشاشة الطفل عند الفطام لأنّها المرحلة التي يتمّ الانتقال فيها من غذاء يتمثّل بديلا للدم، ومن الالتصاق بالمرضع، إلى مرحلة تفتح بها طقوس التنشئة الاجتماعيّة (Rites de Socialisation) بعد انقضاء الطقوس التدريبية الأولى التي اعتمدت لأنسنة الحيوان. ويبقى الطفل ضعيفا ما دامت الأسنان الرامزة إلى اللبن والأمّ لم تسقط. وتبدو مرحلة الإثغار بداية حالة اجتماعية جديدة يكون فيها مقدّم الغذاء حريصا على توجيه الطفل نحو ضبط شهوته وتهذيب نفسه بل نحو منزلته الجديدة، لأنّه يقصد تغليظ أكله إن وجهت تربيته نحو تعلّم الصنائع، وتلطيف غذائه إن كان مقبلا على العلوم. فالغذاءاللطيف المعتدل والمفكّر فيه ينأى به عن البهائم ويعدّه للحكمة[151].

ولا يختلف غذاء الشبّان عن الفتيان فهو المعتدل، الجيّد الكيموس، الحسن الذي يولّد دما رقيقا، ويحافظ على الحرارة والرطوبة المعتدلتين.

---

150) م. ن. ص 182 ؛ ابن الجزّار، سياسة الصبيان، ص 77.

151) ابن رشد الكليّات، ص 322. وواضح أنّ الطبّ الاسلامي تأثّر بتوفيق جالينوس بين اعتبار الطفل ناقصا لا عقل له وعدّه كائنا اجتماعيّا واعدا في المستقبل يخضع في تربيته إلى قمع شهـــواته عن طـــريق تدريبه على نظام غذائي تضبط فيه العلاقة بين الحاجة (الجوع) والغذاء (الشبع). انظر موقف الفلاسفة الاغريق من الطفل ونظرة جالينوس له في : J. P. Neraudau, *Etre enfant à Rome*,pp 89-91.

ولكن يقصد في تدبير الشباب إلى الحدّ من التسخين لأنّهم محروورون فينصحون باللحم المصنوع بالبقول كالخسّ والاسفناخ والقرع والرانب والجبن والسكّر الطبرزد والفالوذج السكباج والأغذية الحامضة والقطائف اللوزيّة والأنبذة الزبيبيّة المقاومة للسوداء والصفراء(152).

وليست هذه إلاّ بعض من الأغذية التي ينصح بها المحرورون الأقوياء المحتاجون إلى ما يبرّد باعتدال وما يرطّب ويجفّف باعتدال وما يغذّي غذاء كثيرا ويكون لطيفا في الآن نفسه.

إنّ الإشارات التي تخصّ طعام الشبّان وشرابهم قليلة وما يخصّ المكتهلين أندر. فقد ذكر المجوسي لهؤلاء تدبيرا سريعا هو الغذاء المعتدل في الكميّة والكيفيّة المائل إلى الحرارة والرطوبة والمجتنب فيه البارد اليابس المولّد للسوداء(153). وما يفسّر قلّة الحديث عن هاتين المدّتين العمريتين صراحة هو أنّ الخطاب الطبّي اعتنى بهما عناية كبرى دون ذكر السنّ. وهو موجه تدبيره إليهما إذ الشبّان والكهول القريبو العهد من الشباب هم الأقوياءالأصحاء الذين انتهت أبدانهم منتهاها في النموّ والنشأة. فالناظر مثلا في التدبير الذي جعله ابن سينا للبالغين(154) يلاحظ أنّه لا يختلف في شيء عمّا جاء في كتب حفظ الصحّة ومصالح الأبدان والأغذية. والفصول المعتنية بالصحّة والأغذية في كتب الكليّات. وهو التدبير الذي استخرجنا عناصره من المدوّنة الطبيّة. والشباب هو المدّة العمريّة الوحيدة التي لا يضغط فيها الطبّ على المغتذي ضغطا كبيرا. فالمجوسي يترك كلّ

---

152) ابن خلصون. كتاب الأغذية. ص 89 ؛ ابن زهر. كتاب الأغذية. ص 83 ؛ الرازي. منافع الأغذية. ص ص 241. 251. 253 ؛ الرندي. كتاب الأغذية. ص ص 203 - 206.

153) المجوسي. كامل الصناعة الطبيّة. II. 1. ص 78.

154) ابن سينا. القانون. I. ص ص 216 - 271.

واحد يأكل ما يقوى على هضمه وما تدعو إليه شهوته وجرت به عادته في القلّة والكثرة[155]. ولئن سمح الطبّ ببعض الشهوات والعادات التي لا تضرّ بدنا توقّف وقوي وكان أقدر على الهضم والاستمراء، فهو يحذّر الشبّان من مضرّة أغذية لا تظهر في التوّ. من ذلك ما جاء على لسان إسحاق بن سليمان: «وإن لم يتبيّن منه (أي الغذاء) في أبدان الشباب على المكان من المضرّة ما يحسّون به بسرعة فإنّ مضرّته قد تجمع رويدا رويدا من غير أن يشعروا بها وتتزيّد في أبدانهم قليلا، حتى إذا جازوا شرخ الشباب وصاروا إلى سنّ الكهول وقعوا في أمراض يعسر برؤها»[156].

والاهتمام بالبالغين وخاصّة الشباب منهم هو احتفاء بأوج الحياة وكمالها وبالفترة التي يكون فيها الجسد على أتمّة من القوّة والحسّ والحرارة.

اعتبر الطبّ بدن الشيخ في غاية البرد واليبس. وهذا المزاج يجعله سريع المرض، فقير الدّم، قليل الشهوة، يسير الحركة، فاتر الحسّ، «فكلّ شيء في الشيخ ضعيف ليس يتمّ على ما ينبغي وبالجملة فليست الشيخوخة شينا غير السلوك في طريق الموت وإذا كان الموت هو انطفاء الحرارة الغريزيّة وكانت الشيخوخة هي ذبول الحركة وخمودها فالشيخوخة طريق الموت»[157]. وقد حدّد هذا التصوّر للشيخوخة أغذية هذه السنّ. فالنافع الغذاء الحارّ الرطب والمعتدل اللطيف السهل الانهضام السريع الانحدار عن المعدة، الليّن للطبيعة، مثل الخبز المحكوم الصنعة الجيّد

155) المجوسي، كامل الصناعة الطبيّة، II، 1، ص 78.

156) إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، I، ص ص 165 - 166.

157) الرازي، المدخل، ص 20. نجد نفس المعنى عند ابن رشد، الرسائل، ص ص 108 - 109.

الاختمار والسمك الرضراضي ولحوم الفراريج والحمام واليمام ولحوم الغزلان والجداء والحملان والبيض النيمرشت والهليون والكرّاث والسلق بالمريّ والزيت والنارجيل وحب الصنوبر والجوز والعسل والحلواء والشراب العتيق الأحمر الرقيق القليل الغذاء والأنبذة الزبيبيّة المعتّقة وخاصّة الجلابيّة منها [158]. أمّا الضارّ فالأغذية الباردة واليابسة والغليظة البطيئة الانهضام والرديئة الكيموس مثل ما كان حرّيفا مجفّفا مولّدا للصفراء كالخردل والثوم والبصل والكواميخ وما كان مولّدا للسوداء كالعدس والكرنب ولحم البقر والأغذية السريعة الفساد كالتوت والمشمش والبطيخ والقرع. ويضرّهم الرانب والجبن الطريّ والشراب الحديث الأبيض والحلو المسودّ [159].

تمدّ الأغذية النافعة أبدان الشيوخ بالحرارة والرطوبة اللتين تقوم بهما الحياة ويحمى بهما الجسد من الفساد. وإذا كان الغذاء لا يرجع الشباب إلى الشيخ ولا يوقف الدبيب نحو الموت، فهو يزيد في الحسّ وفي حركة الأعضاء فيقاوم العجز والقعود، ويقوّي جوهر الدماغ الذي ينقص عند التناهي في الكبر فيرجع إليه الفكر، ويمنع ضعف الباءة فيزيد في المني مرجعا إلى فاقد اللذّة سعادة الإحساس بها وناشد النسل الولد. ويمنع السكتة والفالج والرعشة والنزلات من أن تنخر البدن وتبرده بردا يقضي عليه[160].

---

158) ابن خلصون، كتاب الأغذية، ص 86؛ ابن سينا، القانون، I، ص ص 235، 236، 237؛ الرازي، منافع الأغذية ص ص 240، 244، 251؛ الرندي، كتاب الأغذية، ص 200؛ المجوسي، كامل الصناعة الطبيّة، II، 1، ص ص 79 - 80.

159) ابن خلصون، ص 89؛ ابن زهر،كتاب الأغذية، ص ص 112 - 128؛ ابن سينا، القانون، I، ص ص 235، 237، الرازي، منافع الأغذية، ص 50؛ الرندي، كتاب الأغذية، ص ص 205 - 206؛ المجوسي، كامل الصناعة الطبيّة، II، 1، ص ص 79 - 80.

160) ابن زهر، التيسير، ص 131، II، ص ص 3، 354؛ الرازي، المدخل، ص 19.

تبدو وظيفة الغذاء في العمر الأخير ذات حدّين، الأوّل أنّها تهدف إلى أن توقف الزمن وتطيل العمر، والثاني أنّها تخفّف من أعراض الشيخوخة وآلامها فتيسّر عيش المرء وتعين البدن على كامل فعله. ولكن لا يكون ذلك ممكنا دون تدبيرين أحدهما آنيّ وهو تدبير الشيخوخة نفسه. فالنبيذ الزبيبيّ أو الخمر الريحانيّ يمدّ الشيخ بالحرارة التي تبعث الحياة في التوّ. والآخر زمانيّ فالرّاغب في طول العيش لا بدّ من أن يحفظ بدنه بالغذاء الحارّ الرطب الجيّد الكيموس في كلّ الأعمار لأنّ الأطعمة والأشربة الضارّة تهدم البدن وتضعفه وتسرع إليه بالهرم والذبول.

وإذا كان الأطباء أولوا كامل العناية للأطفال في كتب خصّتهم أو في فصول طويلة من الكلّيات، وإذا احتفوا بالبالغين أيّما احتفاء فوجّهوا إليهم مصنّفاتهم في الأغذية وحفظ الصحّة والتّدبير. فإنّ العمر الذي قصدوا بصناعة الطبّ وما فتؤوا يفكّرون فيه هو الشيخوخة لأنّ همّهم كان البحث في الغذاء المولّد للحرارة والرطوبة المبقيتين للبدن صحيحا قويّا إلى آخر الدّهر. وللفكر ثاقبا والعقل راجحا. أو ليس الشيوخ هم الحكماء الفضلاء في مجتمع يحترم سلطتهم ويبجّل تجربتهم ويقدّر حلمهم ؟

مجمل القول إنّ تقسيما نظريّا للأسنان يقوم على التعاقب الزمنيّ من الولادة إلى الموت ومن كون الجسد بالحرارة والرطوبة إلى فساد ببرد الشيخوخة ويبسها حكم تصوّر غذاء الإنسان. وقد رأينا الأطبّاء يقترحون تقسيم الفترات العمريّة إلى أربع (طفولة، شباب، كهولة، شيخوخة) أوإلى ثلاثة (أطفال، بالغين، شيوخ) وقدغلب التقسيم الثلاثيّ في تفكير الغذاء. إذ تدمج الكهولة في الشباب والشيخوخة. فيكون تدبير أوّلها أقرب إلى تدبير الشباب وتدبير آخرها أقرب إلى تدبير الشيوخ.

ولكن، إذا اعتمدنا مقاييس أخرى غير زمنيّة كان الغذاء مصنّفا الأعمار إلى عمر ضعف وعمر قوّة. إذ يعتبر الطبّ أبدان الأطفال والمشايخ ضعيفة ويرسّخ حاجتهم إلى تدبير مختلف عن تدبير الأقوياء[161]. ويقوم هذا التقسيم العمريّ الثنائيّ بدوره على تقابل مزاجيّ بين الحرارة والرطوبة اللتين تجمعان في تدبير الشباب. ولكن رغم كون الأطفال والشيوخ يشتركون في تدبير الضعف فإنّ طبيعة الأغذية المقترحة عليهم مختلفة. ناهيك مثلا منع الخمر على الطفل ومراقبة استهلاكه الحلوى، وحثّ الشيخ عليهما [162]. وإذا كان ضعف الأطفال ناتجا عن النمو والنشأة وحاجتهم إلى من يدرّبهم على الحياة الاجتماعيّة لقلّة اعتيادهم الأمور وافتقادهم القوّة. فإنّ ضعف الشيخ ناتج عن انتقاص الحياة وتقهقر بدن تمّت نشأته وانتهى نموّه.

وقد وجدنا للغذاء تقسيما ثنائيّا يفصل الأطفال عن بقية الأسنان فهم محتاجون إلى من يتولّى أمر صحّتهم ومرضهم ويعلّمهم السلوك الاجتماعيّ ويهتمّ بتلقينهم النماذج والمعايير القاصدة إلى تحقيق الفاعل المثاليّ وتوليد العالم الصغير الذي ينصهر تماما في الطبيعة والكون. في حين تكون الأوامر والنواهي الغذائيّة في الأسنان الأخرى هادفة إلى الحفاظ على النماذج الاجتماعيّة وتحقيق كلّ شخص بنفسه ذاته العاقلة بالانتصار على رغباته والتحكّم في شهواته والضغط على عاداته حسب ما تقتضيه سنّه.

---

161) يقول المجوسي : «أمّا الأطفال والمشايخ فأبدانهم ضعيفة بالطّبع لضعف الحرارة الغريزيّة فهم على خطر من تولّد الأمراض ولذلك يحتاجون إلى تدبير دقيق يحفظ صحّتهم. وقد جمع هذا الطبيب تدبيرهم مع تدبير الناقهين من المرضى. كامل الصناعة الطبيّة. II. ص 67

162) ابن زهر. كتاب الأغذية. ص ص 125 - 128.

جاء التفكير الطبيّ مؤكّدا تعاقب الأجيال المتجدّدة على نحو دائري يربط بين الحياة والموت والنشأة والأفول. وانصهر الزمان الإنسانيّ تمام الانصهار في التنظيم الدوريّ للعالم. وارتبط التفكير في الغذاء بالكون والفساد فلم يقاوم الموت ولم يردّه بل مدّ الإنسان بأمل العيش الطويل فقد «قال جالينوس : إنّ الإنسان إذا كان مخصبا من حرارة قويّة ورطوبة طبيعيّة بقي زمانا طويلا لأنّه إنّما يبقى بالحرارة والرطوبة ويموت بالبرد واليبس»[163].

ولئن كان الفكر الطبيّ الذي انتقل إلى المسلمين عقلانيّا، فذلك لا يعني أنّ الأسطورة لم تغذّ متخيّله بصورة العصر الذهبيّ الذي كان الشباب فيه أبديّا[164] وبصور أبولون (Apollon) أو هرمس (Hermes) أو ديونيزوس، ذلك الشاب الذي سرعان ما تتوارى طفولته في القصّ ليظهر آلهة قويّة كاملة تتربّع على عرش الشباب[165]. فيعين الطبّ الإنسان حتى يعمّر مثل اسكليبيوس (Asclépios) الذي رسمت على عكّازه صورة تنّين يسلخ عن لباسه الشيخوخة[166] وطوّقت بعصاه الحيّة وجعل على رأسه إكليلا من الرند المسخّن[167] ويمدّ حافظ الصحّة بقوّة الشباب الدائمة فيقشع صورة تيتونوس (Tithonos) ذلك العجوز الهرم الضعيف العاجز المتداعي[168].

---

163) الطبري. فردوس الحكمة. ص 99.

164) P. Grimal, *Dictionnaire de la mythologie Grèque et romaine*, p 21.

165) الطفل في الطبّ مثلما هو في الأسطورة «مستقبل بالقوّة». بمجرّد أن تظهر صورته في الطبيعة يغتذي بقواها الحيويّة حتى يتحوّل فجأة إلى إلاه شاب ذي لحية. انظر تحليل ذلك في

C. G. Jung. Ch. Kerényi, *Introduction à l'essence de la mythologie*, pp 37, 38, 107, 112-114.

166) انظر ابن أبي أصيبعة. عيون الأنباء. ص

167) P. Grimmal, *Dictionnaire de la mythologie grecque et romaine*, p. 54.

168) انظر "Eôs" و "Thitonos" في N. Julien, *Dictionnaire des mythes, p 233, 571.*

الفصل الثاني

في غناء المرأة وغناء الرجل



1 - في الأغذية البائيّة

لا يتمّ الإنجاب في تصوّر الأطبّاء، خارج بنية كاملة تتفاعل فيها الوظيفة الغذائيّة والوظيفة الجنسيّة إذ «الإنسان [...] مزيج من الزرع، والزرع من الدم، والدم من الأغذية والأشربة [1]». ولمّا كان الزرع فضلة الهضم الرابع الذي يتمّ عند توزّع الغذاء في الأعضاء، نبّه الأطبّاء إلى تفقّد المطاعم والمشارب حتى تولّد دما نقيّا غير كدر ولا رقيقا يكون منه «الزرع المحمود الذي تكون منه النطف السالمة الزكيّة الحواسّ الصحيحة الأبدان»[2].

وقد اهتمّ الأطبّاء بإصلاح المزاج الحائد عن الاعتدال حتى لا يؤدّي الاضطراب إلى جفاف الزرع وقلّته وضعف الشهوة إلى الجماع واحتباس الطمث أو كثرة النزيف. وتكثر هذه الأعراض في الأبدان الضعيفة الناقهة والمريضة الهزيلة الجافّة والسمينة المفرطة والمشغولة بالهموم والمرهقة بالأعمال[3]. فتدبير الأبدان الناقهة بغذاء لطيف مقوّ، والمريضة بما يردّها إلى حال الصحّة، وتسمين الهزيلة وترطيبها، وتنحيف السمينة بالتلطيف والتجفيف والصوم، وتغليظ غذاء المرهق، واستعمال ما يطرب النفس ويسرّها، كلّ ذلك له دور في إصلاح علل الطمث والأنثيين وتقوية الشهوة إلى الجماع.

كما بيّن الأطبّاء أنّ كلّ خلل يطرأ على الأعضاء الرئيسيّة الثلاثة، القلب والكبد والدماغ، يؤثّر في أعضاء التناسل. فلمّا كان القضيب، مثلا، يأتيه

---

1) الطبري، فردوس الحكمة، ص 20.

2) عريب بن سعيد، خلق الجنين، ص 9.

3) م. ن، ص 12.

الحسّ من الدماغ والنخاع وقوّة الانتشار من القلب، والدم المعتدل والشهوة من الكبد والكلية[4]، وجب أن تكون هذه الأعضاء معتدلة يحفظها الغذاء المشاكل أو يردّها إلى حال الاعتدال أو يعالجها إن مرضت، حتى تؤدّي وظائفها الطبيعيّة على أحسن حال.

وإذا كان من الهامّ معرفة الكيفيّة التي يتحوّل بها الغذاء إلى الأعضاء التناسليّة فإنّ غايتنا في هذا القسم هي البحث عمّا إذا كان الأطبّاء ميّزوا بين غذاءين مختلفين أحدهما للذكر والآخر للأنثى.

في المدوّنة الطبيّة إشارات كثيرة إلى أطعمة وأشربة متّصلة بالجماع والحمل والولادة والنفاس والرضاع، تضبط سلوك الجنسين الغذائيّ. فقد جاء في خصائص بعض الأغذية أنّها مقويّة للمنيّ، زائدة فيه، مغلّظة إيّاه، مدرّة الطمث واللبن أوحابسة لهما، مانعة إفراط انحدارهما، مجفّفة المنيّ أو مصلحة فساده.

وإذا كان الطبيب يتوجّه إلى المرأة بتدبير الطمث واللبن إذ هما علامتا أنوثتها. فإنّ الجنس المقصود بتدبير المنيّ لا يبدو واضحا تمام الوضوح. ويعود ذلك إلى إشكال يحيط بمعنى المنيّ. فهل أطلقه الأطبّاء على ماء الرجل ودفقه فتكون حينئذ الأغذية المدرّة أو القاطعة له أغذية ذكوريّة أم قصدوا به زرع الجنسين وتكون هذه الأغذية لهما دون تمييز ؟

يحتّم طرحنا لهذا السؤال التدقيق في المسألة. فكلّما اعترضتنا جمل من نوع يزيد في المنيّ، يقوّي المنيّ، يدرّ المنيّ... تساءلنا عن الجنس المقصود بهذا التدبير. وليست غايتنا من الخوض في هذه القضيّة طرح ما جاء من تنظير فلسفيّ - طبّي فيها. وإنّما يكمن هدفنا في استغلال بعض

4) ابن سينا، القانون، II، ص 1590.

ما ورد في مسألة المنيّ لفهم استعمال اللفظ في الإجراء الطبيّ قصد تحديد غذاء الجنسين.

ذهب الأطبّاء إلى أنّ للذّكر والأنثى زرعا. وذكروا أنّ للمرأة أنثيين يتولّد فيهما هذا الزرع وأوعية يجري فيها وحركة تكون له ونزولا في الرحم عند التذاذها بالجماع. ووصفوا امتزاج منيّها بمنيّ الرّجل واصفين قوّته وكثرته وقلّته وضعفه وأثر ذلك في توليد الذكور والإناث[5]. ويطلق هؤلاء الأطبّاء على زرع الجنسين اسم المنيّ «لا باشتراك الاسم بل بالتواطؤ»[6] فيعتبرون أنّ «في كلّ واحد من الزرعين قوّة التصوير والتصوّر معا. لكن زرع الذكر أقوى في القوّة التي منها مبدأ التصوير [...] وزرع الأنثى أكثر في القوّة التي عندها مبدأ التصوّر» [7]. ومن الأطباء من رأى أنّ «اسم المنيّ إذا قيل [على الزرعين] كان باشتراك الإسم. إلاّ أنّ يتحمّل معنى جامع ويسمّى له الشيء منيّا. وأمّا في المعنى الذي يسمّى به دفق الرّجل منيّا. فليس دفق الأنثى منيّا»[8]. وقد شرح ابن رشد الاختلاف بين المنيّين فذهب إلى أنّ منيّ المرأة لا يفعل فعل منيّ الرّجل. ولو فعل نفس الفعل لكانت الأنثى مولّدة في ذاتها. فلا يمكن أن تكون فيها القوّة المتصوّرة والمصوّرة. إنّ الأنثى لا تعطي غير المادّة وهذه المادّة هي «منيّها أو طمثها» وفيها القوّة المتصوّرة. في حين يعطي الرجل الصورة. فيكون منيّه هيولى للمولود[9].

5) م. ن. ص ص 1589 - 1591، 1629 - 1634؛ البلدي. تدبير الحبالى. ص ص 81 - 85.
6) ابن سينا. القانون. II. 1591.
7) م. ن. ص. ن.
8) م. ن. ص. ن.
9) ابن رشد. الكليات. ص 69.

وليس منيّ المرأة في نظر ابن رشد غير «رطوبة مائيّة [...] فضلية تسيل عند اللذة كما يسيل اللعاب من فم الجائع»[10] لا تأثير لها في الحمل. إذ قد تحبل المرأة دون أن تلتذّ وينزل في رحمها منيّ [11] فيكون طمثها هو القوّة المتصوّرة [12].

وإذا لم يشترط ابن رشد أن يكون للمرأة منيّ ولذّة للحمل فإنّ ابن سينا ربط بين إنزال الانثى والحمل[13]. فهذا الاختلاف بين الأطبّاء حول المنيّ ناتج عن التأثّر بموقفين متقابلين. موقف المدرسة البقراطيّة التي تؤكّد دور منيّ المرأة في الحمل وتقرّ ضرورة التذاذها للإلقاح [14]. وقد واصل جالينوس هذا التقليد شارحا دور أنثيي المرأة في توليد المنيّ [15]. وموقف أرسطو الذي نفى أن يكون السائل المتدفّق من الأنثى منويّا، مميّزا بين الزرع والمنيّ. والزرع والسائل المتدفّق عند اللذّة. رافضا أن تكون لذّة المرأة شرطا من شروط الحمل. معتبرا الطمث زرعا. مؤكّدا أنّه المادّة وأنّ منيّ الرجل هو الفاعل في الإخصاب[16].

---

10) م. ن. ص ص 69 - 70.

11) م. ن. ص ص 68 - 69.

12) م. ن. ص. ن.

13) بيّن ابن سينا أنّ فم رحم المرأة يتحرّك لجذب المنيّ عند إنزالها وإذا لم يتمّ ذلك أو إذا ما سبقها الرّجل في الإنزال قد لا يكون إلقاح ولا يتمّ حمل. ابن سينا. القانون. II. ص 1591.

14) Hippocrate, *De la génération*, IV, 2, p 49.

15) D. Jacquart, C. Tomasset, *Sexualité et savoir médical au moyen-âge*, pp. 70-76.

16) Aristote, *La génération des animeaux*, I, 1, 18, 19.

للتعمق في هذه المسألة يمكن الرجوع إلى :

D. Jacquart, C. Thomasset, *Sexualité et savoir médical au moyen-âge*, pp. 70-77; O. Lango, «La détermination du sexe chez les hippocratiques», in *Tratados Hipocraticos*, pp. 123-129.
A. Rousselle, *Pornéia*, pp. 43-47.

ويذهب توماسي (Thomasset) وجاكار (Jacquart) إلى أنّ الأطبّاء المسلمين لم يوضّحوا هذه المسألة توضيحا ولم يفصلوا فيها وقد بقيت «تتعايش» في مؤلفاتهم النظريتان دون أن تفرض إحداهما نفسها على الأخرى فرضا كليّا. وأهمّ ما رسّخوه، فيما كتبوه، هو حرارة الرجل وقوّة دوره في التوليد[17]. ولا نستغرب ما ذهب إليه هذان المؤلّفان. فقد وجدنا الأطبّاء ينهلون ممّا استقر في الطبّ اليونانيّ إذ، رغم اعتراف المدرسة البقراطيّة بتوليد المرأة منيّا وشرح جالينوس لدور أنثييها في الإلقاح، فإنّ التقليد البقراطي وجالينوس لم يساويا بين منيّ الجنسين، معترفين بأنّ دور المرأة في التوليد أضعف ولذّتها أفتر. كما أنّ الرأي الذي سيطر على الفكر اليونانيّ هو أنّ المرأة وعاء للزرع والرجل هو الأقوى فعلا في الإلقاح لأنّه الأحر[18].

ولا جدال في أنّ أغلب الأطبّاء ميّزوا بين من يلقي المنيّ ومن يقبله. فابن الجزار في قوله «ولمّا كان التناسل يحتاج إلى حيوانين ذكر وأنثى جعل الباري تبارك وتعالى لأحدهما أعضاء تصلح لقبول المنيّ والآخر أعضاء تصلح لإلقائه»[19] يطلق المنيّ على دفق الرجل دون المرأة ولا تجعل هذه إلاّ وعاء. وحتى الأطبّاء الذين لا ينكرون وجود الأنثيين فيها ودورهما في اشتهاء المباضعة والحبل يعتبرونهما فيها عضوا مقصّرا بالنسبة إلى أمره في الرجال. وقد رأينا ابن سينا في وصفه لعلامات

17) D. Jacquart. C. Thomasset, *Sexualité et savoir médical au moyen-âge*, pp 77-82.

18) O. Lango, «La détermination du sexe chez les hippocratiques», in *Tratados Hipocraticos*, p.124, A. Rousselle, *Pornéia*, p. 146.

19) ابن الجزّار، زاد المسافر، II، ص 499.

اللّقوة[20] والمذكار لا يشير إلى المنيّ، في حين يشترط أن يكون القبيس[21] والمذكّر كثير المنيّ، غليظه، حارّه، عظيم الأنثيين[22].

أطلق أغلب الأطبّاء اسم المنيّ على زرع الرجل وأدركوا أنّ المرأة لا حمل لها ولا لبن ولا صحّة دون طمث، فانكبّوا عليه يدبّرونه بالمطاعم والمشارب إذ هو المحدّد لإخصابها ولبنها، فأضحى في الإجراء الطبيّ حاملا لمعنى دفق المرأة المقابل للمنيّ دفق الرجل. وهذا التصنيف هو الذي يفسّر وجود الأغذية المدرّة أو المجففة للمنيّ في الأبواب الذكوريّة من المصنّفات الطبيّة، والأغذية المتعلّقة بالطمث في الأبواب النسويّة. كما أنّ المقصود من الخطاب المتّصل بالمنيّ في كتب الأغذية والمفردات هو الرجل لأنّ الغذاء المنويّ غالبا ما يكون منعظا واللامنويّ مضعفا للإنعاظ.

ويجرّنا الحديث عن الغذاء المنويّ إلى طرح قضيّة الشهوة لأنّا وجدنا كثيرا من الأغذية الزائدة في المنيّ أو المجفّفة له مقترنة بالشهوة والباءة، فهل التدبير البائي تدبير للجنسين أم هو تدبير مقتصر على الذكر دون الأنثى ؟

اهتمّ الأطباء بالشهوة لأنّها أصل الفعل الجنسيّ فذكروا الأغذية والأشربة البانية واللابانية، والغالب عليهم الاكتفاء بجمل مثل «تزيد في الشهوة» و«تعين على الجماع» و«تحرّك الباه» و«تضعف الباءة»[23] دون تمييز بين الذكر والأنثى. ويفهم من هذا الإطلاق أنّهم يعنون الجنسين لأنّ الفعل الجنسيّ يشملهما. ولكنّنا لاحظنا أنّ الحديث عن شهوة المرأة نادر ؛ فبينما

---

20) السريعة الحمل

21) الذي سرعان ما يلقح الأنثى.

22) ابن سينا : القانون، II، ص 1643.

23) نجد هذه الجمل في كتب الطبّ على اختلاف أجناسها وكتب المفردات.

تعرّض ابن زهر لضعف شهوة الرجل وبرده وإعراضه عن النساء أو شدّة ميله إليهن وقوّة رغبته فيهنّ في حديثه عن العلل العارضة للذكور. سكت عن شهوة المرأة أو كاد في العلل العارضة لها [24]. وكذلك فعل ابن الجزار الذي اهتمّ باحتباس الطمث والنزف العارض للنساء غير مفكّر في رغبتهنّ، في حين أنّه دبّر ضعف شهوة الرجل[25]. أمّا ابن سينا فهو عندما تعرّض لأمزجة أعضاء المنيّ، ذكر العلاقة المتينة بين مزاج الذكر ونوع منيّه مسهبا القول في ضعف إنعاظه وقوّته وتدفّق شهوته وشدّتها وسرعتها وبطئها وفتورها وقدرة الذكر على كثرة الجماع أو تركه له وإعراضه عن المرأة، محلّلا أسباب نقصان الباه مبيّنا طرق الزيادة فيه بالغذاء والدواء[26].

ويشير الشيخ الرئيس إلى دور شهوة المرأة ولذّتها في الإلقاح[27] منبّها إلى جدوى الملذّذات من عسل ومعجون وزنجبيل وفلفل وشراب مسك وزعفران وشراب ريحانيّ وحلتيت وكبابة لتسخين القبل[28]. وقد لاحظنا أنّ وصف ابن سينا لشهوة المرأة جاء محتشما إذ يبدو حرج ابن سينا في قوله «إنّه لا عار على الطبيب إذا تكلّم في تعظيم الذكر وفي تضييق القبل وتلذيذ الأنثى وذلك لأنّها من الأسباب التي يتوصّل بها إلى نسله»[29].

---

24) ابن زهر، التيسير، II، ص ص 281، 297، 299، 313.
25) ابن الجزّار، زاد المسافر، م6، ص ص 12، 15، 33، 39، 41.
26) ابن سينا، القانون، II، ص ص 1592، 1595، 1597.
27) م. ن.، II، ص ص 1628، 1634، 1636.
28) م. ن.، II، ص ص 1613 - 1614.
29) م. ن.، II، ص 1613.

كما أشار البلدي إلى تلذيذ الأنثى في قوله «يعين على الحبل وثبات النطفة في الرحم تحريك شهوة المرأة عند مجامعتها حتى تدركها الشهوة»[30]. ولا يقصد من هذا الخطاب تحريك شهوة المرأة بالغذاء وإنّما يكون ذلك بالقبل والمداعبة. فلا يبدو تلذيذ الأنثى وإثارة شهوتها شرطا من شروط الجماع، وإذا بدا ذلك ممكنا في بعض النصوص الطبيّة القليلة فلغاية لا غير إذ «خلق اللّه الأرحام في النساء للولادة وتنقية أجسادهنّ من الحيض»[31]. بينما اعتبر الطبّ شهوة الرجل شرطا للفعل الجنسيّ، إذ لا ينتصب القضيب ولا يقذف إلاّ عند تحريك شهوة الذكر وتوق نفسه إلى الجماع. لذلك نرى المدوّنة الطبيّة تقدّم تدبيرا للقضيب بالأغذية البائيّة مثل أخصية الديوك وأدمغة العصافير ولحم الدجاج ونواهض الفراخ من الحمام، وآخر للأنثيين حتى تولّدا منيّا كثيرا، قويّا، غليظا. وتنهض هذه الأغذية بوظيفتين، الإعانة على الولد والترغيب في الباه لمجرّد رغبة الرجل بصرف النظر عن النسل. وقد سعى الأطبّاء إلى مداواة كلّ ما يعوق دون حصول الشهوة وتحقّق اللّذة مصلحين الإنعاظ الدائم الذي يكون بلا شهوة، وسيلان المنيّ بغير إرادة، بالأغذية الباردة مثل الخسّ والقرع والخيار والقثّاء والخلّ والحصرم... واهتمّوا بضعف القوى المنتج العجز عن قذف المنيّ إلى بعد، مقوّين الأبدان الناقهة والضعيفة والهرمة بالأغذية المولّدة لدم جيّد[32] ولعلّ أكثر ما فكّروا فيه هو الغذاء البائيّ الذي يزيد في الشهوة إلى الجماع. فقد نوّه الطبّ الإسلامي باللّذة إذ «حبّب الباري عزّ وجلّ إلى النفس

---

30) البلدي، تدبير الحبالى، ص 95.

31) عريب بن سعيد، خلق الجنين، ص 18.

32) ابن الجزّار، زاد المسافر، م 6، ص 1 ؛ ابن زهر، التيسير، II، ص ص 297 - 299 ؛ ابن سينا، القانون، II، ص ص 1595، 1597.

المستعملة لتلك الأعضاء (أي التناسلية) استعمالها فتشوّقت إليه تشوّقا عجيبا. وفعل الجماع لذّة عظيمة»[33].

وقد تواتر في المدوّنة الطبيّة قول الأطباء: يعين على الجماع، أو «الباه» كذا، و«يعين على النساء» كذا. وقد جاءت هذه الجمل في معرض الحديث عن حالات معيّنة تفتر فيها رغبة الرجل وينقص رغبة في المرأة[34]. وفي هذه الحالات يقدّم له الغذاء البائيّ إمكانية تجاوز برده وعجزه. ولم نقف على خطاب يسعى إلى تسخين المرأة النافرة من الجماع بأغذية بائيّة. والغالب على الجمل التي ذكرنا، ورودها مطلقة، غير مقيّدة بعلّة في القضيب أو اضطراب في مزاج الأنثيين. من ذلك مثلا: «زعموا أنّ أكل رؤوس العصافير وخاصّة ذكرها معين على النساء». وقال الأطبّاء «الجزر نيئا ومطبوخا يعين على النساء»[35]. ويحيل فعل «يعين» على قصور الرجل في الحضور جنسيّا حضورا متواصلا دون واسطة تساعده على ذلك، إذ يتصوّر الطبيب أنّ الجماع يفرغ الرجل من حرارته، والأنثيين من رطوبتهما الكامنة في المنيّ [36].

وليست المرأة هي التي تفرغ الرجل من قوّته أو حرارته كما يمكن أن يتبادر إلى الذهن، إنّما الفعل الجنسيّ هو الذي يضعف الرجل كما يضعف العامل الكدّ، والمرتاض الحركة، والمرأة الولادة والإرضاع. فالمرأة

33) ابن الجزّار، زاد المسافر، م 6، ص 1.

34) ابن زهر، التيسير، II، ص ص 282 - 286.

35) م. ن، I، ص 14.

36) نجد هذا التصوّر في الأبواب الذكوريّة من المدوّنة الطبيّة.

في تصوّر الأطبّاء منفعلة لا تتعب عند الجماع تعبا شديدا [37] فلا تحتاج إلى غذاء يرجع حرارتها وقوّتها. وما يزيد في كونها لا تحتاج إلى الحرارة ميل مزاجها إلى البرودة. في حين مزاج الرجل حارّ، ووظيفة الغذاء هي أن تعيد إليه الحرارة الغريزية المتحلّلة بالحركة. وقد أثّر هذا التصوّر في الثقافة الاسلاميّة حتى طفق مصنّفو كتب الطبّ الشعبيّ والباءة يجمعون الأغذية البائية بما اطّلعوا عليه من الطبّ العالم وعرفوه في مجتمعاتهم[38].

إنّ اختلاف مزاجي الذكر والأنثى ودورهما، حاضر حضورا دائما في تفكير غذائيهما. فالمتمعّن، مثلا، في تدبير ابن زهر لكلّ من إفراط برد الرجل والمرأة عند تعرّضه لعلل الأنثيين والرحم[39]، يلاحظ أنّ الطبيب اقترح على الرجل فراخ الحمام مطبوخة باللفت أو تفايا متبّلة بالكبابة والفلفل مطبوخة باللوز والحمّص، ونصحه بالسمك وبيضه والبصل النيء والمطبوخ باللحم والبيض وشراب التفاح بالمسك، وأشار على المرأة باليمام والعصافير والقنابر والبرك تفايا بالخبز المختمر وشراب قشر الأترج[40].

ويكشف البحث في خصائص هذين التدبيرين عن تماثل الأغذية من حيث الحرارة المعالجة لإفراط البرد في حين بدت أغذية المرأة حارّة يابسة أو مائلة إلى الاعتدال. وأغذية الرجل حارّة مسخّنة تسخينا، مرطّبة. فدبّر الذكر بما يعالج فرط برده وما يزيد في حرارته ومنيّه.

37) يقول ابن الجزّار : «لا يعرض لهنّ (أي النّساء) اصلا وجع النّقرس لأنّهن لا يتعبن عند الجماع تعبا كتعب الرجل». زاد المسافر. م 6. ص 69.

38) الأزرق. ص ص 69 - 74 ؛ الأنطاكي. ص ص 71 - 73.

39) ابن زهر. التيسير II. ص ص 282 - 283 ؛ 301.

40) م. ن. ص. ن.

أمّا إذا بحثنا عن الخصائص البائية فإنّه ليس للمرأة غير العصافير غذاء يزيد في الشهوة. ولا نعتقد أنّ ابن زهر اختار العصافير لبائيتها، فهو يستعمل اللفظة مطلقة، وهذا الإطلاق يحيلنا على خاصيّة التجفيف التي تميّزت بها لحومها. وما هو بائيّ فيها إنّما فراخها وبيضها وأدمغتها [41]. وهذا التفصيل الذي نجده في الخطاب البائيّ غائب في معالجة برد المرأة بينما البصل وفراخ الحمام واللوز والبيض والسمك واللفت والتوابل الحارّة وشراب التفاح بالمسك والحمّص، هذه مقترحة لبرد الرجل كلّها تزيد في الشهوة إلى الجماع[42]. وجدير بنا أن نلاحظ أنّ الأترجّ الذي ورد في شراب المرأة كان يستعمل في تسكين غلمة النساء[43].

ومن الأغذية البائية الكثيرة التي تكرّر ذكرها في المدوّنة الطبيّة اللحوم الفتيّة مثل لحمي الجدي والضأن ولحم الجمل والديوك والإوزّ وبيض الدجاج والدرّاج والحمام والعصافير والنعام وأدمغة هذه الطيور والسمك وبيضه والضبّ والورل والاسقنقور وذنبه وكلاه وقضيب العجل وكليتاه واللبن والعسل. وقد نوّه الطبّ ببائية الهليون والجزر واللفت والحمّص واللوبياء والباقلاّء وأصل القلقاس والبصل والكرّاث ولبوب الصنوبر والفستق والجوز واللوز وبزور الكتّان والحلبة والسمسم والتين والعنب والجرجير والنارجيل والبطيخ العسلي والموز والتوابل من فلفل ودار صيني وخولنجان وصعتر وزعفران وأنيسون وزنجبيل وكرفس وكراويا وحرف وقرنفل ونعنع. وأشار الأطبّاء على الراغبين في الجماع بالشراب الرّيحاني العتيق. وقد دعا الطبّ إلى خلط هذه الأغذية بعضها

---

41) ابن البيطار. الجامع. II. ص 171.

42) م. ن. I. ص ص 132. 133. 176. 179. II. 42. 46. 385 - 386.

43) م. ن. I. ص 13 - 14.

ببعض فنصح بأكل اللّحوم مطبوخة بالخضر (كرنب وجزر ولفت وبصل) والحمّص والتوابل والإقبال على اللبن بالزبيب أو التمر أو الأرز أو سمن البقر أو العسل. وألحّ على البيض النيمرشت أو عجّة مع أدمغة الطيور وعصارة البصل المدقوق أو مائه. وتكمن أهميّة الطبخ في تقوية الغذاء ومضاعفة بائيته والحصول على الخصائص الثلاث فيما لا تجتمع فيه[44].

ولقد اجتمع في الغذاء البائي :

أ - ما يقوّي الحرارة الغريزية. إذ جاءت جلّ الأطعمة والأشربة حارّة أو معتدلة. وذلك ما يجعلها منبّهة الشهوة إلى الجماع.

ب - ما كثر غذاؤه وما رطب. وهذا ممّا يزيد في المنيّ ويقوّيه.

ج - ما كان فيه من الرّياح والنفخ ما يملأ أوراد القضيب وعروقه فيزيد في الإنعاظ.

وإذا كان التدبير البائيّ يقوم على التسخين والترطيب والنفخ فإنّ الأغذية التي تضعف الشهوة إلى الجماع وتجفّف المنيّ وتكسر قوّة الإنعاظ هي الأغذية الباردة والمحلّلة للرياح والمجفّفة. ومنها الخبز الكثير النخالة وخبز الشعير والكعك والجاورس والذرة والعدس والبقلة الحمقاء والبقلة اليمانيّة والخسّ والقطن والقرع والخيار والقثّاء والهندبا والتوت والتفاح والكمثرى والسفرجل والزعرور والزيتون والكبّر المخلّل وحمّاض الأترجّ والخلّ والمرّي والحصرم والسذّاب والكزبرة والنبات المرّ...[45].

---

44) ابن سينا. القانون. I. ص ص 415. 427. 431. 464. 481. 485. 491. 500. 513. 518. 570. 590. 616. 627. 656.... ؛ II. ص ص 1596 - 1599. 1602 - 1605.

45) ابن سينا. القانون. I. ص ص 439. 574. 599. 647. II. ص 1597 ؛ ابن النّفيس. ص ص 105 - 107.

ولا يتقابل الغذاءان البانيّ واللابانيّ على أساس الحرارة والبرودة والرطوبة واليبوسة فحسب وإنّما التطابق هو بين الحلاوة والدسومة والحرافة هذه الطعوم الغالبة على ما هو بانيّ والمرارة والقبض والملوحة والحموضة مذاقات متواترة في التدبير اللابانيّ. فقد وجدنا المرارة والملوحة رغم حرارتهما لابانيتين، ولعلّ ذلك يفسّر بقوّتهما المجفّفة. وميلنا إلى كون التجفيف وحده لا يكفي لتفسير لا بانية غذاء من الأغذية[46] يقودنا إلى التساؤل عن رموز الأغذية. فالملح أنموذج مضادّ للخصوبة والتكاثر. إذ الأرض المالحة بور. وقد كان بعض القدامى ينثرون الملح على أراضي البلاد التي كانوا يرجون عقمها معتقدين أنّها تصبح مواتا [47]. وقد اقترنت المرارة بالملوحة إذ يعتبر الماء المالح مرّا وارتبطت المرارة هي أيضا بالقحط[48]. وتقابل هذين الطعمين الحلاوة والدسومة اللّتان تتمتّعان بسلطة سحريّة. فبفضل قوّتهما التّسخينيّة المقاومة للبرد غدتا رمزا إلى الخصب والحياة والتكاثر[49].

إنّ رمزيّة طعم من الطعوم أو غذاء من الأغذية قد تؤدي دورا في اعتبارها بانيّة أو لابانيّة، مخصبة أو مولّدة للعقم. فالتأمّل في الأمثلة التي أوردنا يلاحظ أنّ السمك بارد، ورغم برده فقد عدّه الأطباء مولّدا للمنيّ، زائدا في الشهوة إلى الجماع. فتبدو الرمزيّة القضيبيّة (La symbolique phallique) عاملا من العوامل الناحتة للخاصيّة الغذائيّة البانية. وتستمدّ هذه الرمزيّة جذورها من المعتقدات القديمة. فالسمك ذو

---

46) لا يفسّر التجفيف وحده غذاء من الأغذية لأنّ وجدنا بعض التوابل والافاويه الحارّة يابسة.

47) انظر رمز الملح في: J. Chevalier et A. Gheerbant, *Dictionnaire des symboles*, p. 858.

48) م. ن. ص . ن.

49) M. Philibert, *La naissance du symbole*, p 238.

الشكل القضيبيّ، كان في الشعيرة الديميتريّة صورة للقوّة المولّدة، وكذلك الأمر في الشعائر البابليّة والفينيقيّة[50]. وبيضه، الذي نوّه به أطبّاء الإسلام، يرمز إلى التّناسل المتجدّد واللاّمتناهي[51].

ولعلّ الماثل وراء تصوّر بانيّة العصافير والديكة كثرة سفادها وقدرتها عليه[52]، والحمام قوّته التناسليّة[53]، والاوزّ نشاطه بعد السفاد[54]، حتى أنّ الرجل إذا أكل خصيته مشوية وجامع زوجته علقت في التوّ[55]. أمّا الضبّ فيرمز أيراه إلى نشاطه الجنسيّ وقوّة توليده[56]، ويحيل الورل على طول السفاد وكثرة الذرء[57]، والسقنقور يهيّج العاجز عن النساء إذا اصطيد «في أيّام هيجه وسفاده»[58]، والجمل ليس لشيء من الفحول مثل ما، له «عند هيجانه» فهو «لا ينزو إلاّ مرّة واحدة في السنة ويطول فيها مكثه»[59].

أمّا البيض فشكله يذكّر بالأنثيين ولونه بالمنيّ، وهو رمز لانبعاث الحياة والتكاثر[60]. ويعود تركيز الطبّ على أدمغة العصافير إلى تصوّر أنّ

---

50) J. de la Rocheteire, *La symbologie des rêves. La nature*, p 199.

51) M. Philibert, *La naissance du symbole*, p 232.

52) الجاحظ. الحيوان. I. ص 137. II. ص 330. وانظر رمز الديك في :
J. de la Rocheteire, *La symbologie des rêves. La nature*, pp 87 - 88.

53) الجاحظ. الحيوان. III. ص 159.

54) م. ن. III. ص 175.

55) الدميري. حياة الحيوان. I. ص 131. وانظر رمز الاوزّ في :
J. de la Rocheteire, *La symbologie des rêves. La nature*, pp 179 - 180.

56) الجاحظ. الحيوان.IV. ص ص 163 - 134. V ص 375. VI ص ص 57. 72. 75.

57) م.ن. III. ص 401 ؛ V. ص 219. VI ص 458.

58) م. ن. VIII. ص 223.

59) الدميري. حياة الحيوان. I. ص 18.

60) انظر رمز البيض في : J. de la Rocheteire, *La symbologie des rêves*. pp 177-179.

الجماع «يضرّ الدماغ لكثرة ما يتحلّل من الروح النفساني من شدّة حاجة الدماغ إليه بسبب الأعضاء التي بها الحواس والحركات الإراديّة»[61]. وواضح من اختيار أدمغة العصافير لتوليد روح الدماغ المتحلّلة أن الطبيب ينهل مما بقي راسخا من المعتقدات البدائيّة المتمثّلة في انتقال الشيء إلى مثله ويمزج بين مبدإ سحري وآخر نظريّ.

والناظر في قائمات البقول والخضر والثمار والتوابل والحبوب والأعشاب والبزور يكتشف أنّ أشكال بعضها وألوانها وجواهرها وما ارتبطت به من أساطير ومعتقدات تحكم تصوّر الطبيب لبائيّتها. فما يذكّر بشكل القضيب الهليون والموز[62] والجزر[63] والكرّاث. وما يحيل على لون المنيّ الأرز والبصل واللبن واللوز. وقد كان عصير اللوز يرمز عند اليونان إلى قذف زيوس للمنيّ. وكانت شجرته ترمز إلى أعضاء التناسل حتى أنّ العذراء كانت تحمل من ثمرها [64]. والبصل المدقوق والمعصور المتواتر في الطعام البائيّ يذكّر في لونه بعصير اللوز. واللبن. وحبّات الأرز المطبوخة في الحليب تذكّر بما ثخن من المنيّ وانصهر في السائل[65].

أمّا البقول من حمّص وباقلاّء ولوبيا. فعلاوة على كونها تحبل باطن الأرض فهي تصل عالم الأحياء بالأموات وترمز إلى استمرار النسل

61) ثابت بن قرّة. الذخيرة في علم الطبّ. ص 6.

62) انظـــــــــر رمـــز المـوز في : J. de la Rocheteire, *La symbologie des rêves. La nature* pp 52, 140. Cl. Brelet - Rueff, *Les médecines sacrées*, p 172.

63) كان الجزر مستعملا في السّحر الآشوري لزيادة الباءة. انظر : C. Fossey, *La magie assyrienne*, p 88.

64) J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp 27-28.

65) الأرز في الشرق القديم. رمز لخصوبة وكثرة الخيرات. انظر: م. ن. ص 818. وكان اللّبن في الهند يعتبر شرابا زائدا في الشهوة إلى الجماع انظر: Cl. Brelet - Rueff, *Les médecines sacrées*, p 168.

وتجدّد الحياة [66]. والذكر المقبل عليها يساهم بمنيّه المدرار في إحياء الماضين وولادتهم من جديد في ذريّته. وقد ارتبطت هذه البقول بالرمزيّة الجنسيّة في اليونان. فكان أهل هذه البلاد يتصوّرون أنّ الباقلاّء الملقى إلى الشمس يخرج رائحة مزدوجة أشبه ما تكون برائحتي المنيّ والدم. ويرمز هذا الغذاء عند الفيثاغوريين إلى رحم المرأة التي تعلّق بها رأس طفل. والباقلاّء في استيهامهم مزيج من المنيّ والدّم وأصل للإنسان[67]. وكانت اللوبيا عند المصريين القدامى وسكّان الشرق الأدنى طعاما يرمز إلى الشهوة [68].

أمّا العنب فهو ثمرة كرمة. في حبّاتها وشرابها من حرارة النار ما يؤجّج الشهوة ومن الرطوبة ما يخصب الحياة. أو لم يكن المحتفلون بديونيزوس يرقصون بقضيب يحمل شاهدا على اللّذة والخصوبة[69]، والتّين مثل العنب في الخصائص الجنسيّة والإخصابيّة[70].

وأكثر الأغذية بائية التوابل المسخّنة. ولم يكتشف الطبّ وظيفتها هذه. بل رسّخ ما كان سائدا في الشرق الذي كانت فيه للتوابل وظيفة رمزيّة ولعلّ أسطورة أدونيس تكشف منزلة التوابل وبائيتها. فقد ولد هذا الإله من شجرة مرّ تحوّلت إليها ميرا (Mira) عند هروبها إلى بلاد سبأ لوضع

---

66) انظر مثلا: P. Camporesi, *La terre et la lune*, p 24.

67) انظر رمز الباقلاء في:
M. Germek, *Les maladies à l'aube de la civilisation occidentale*, p 346.

68) *Encyclopédie des symboles*, pp. 297-298.

69) A. J. Festugière, "La Grèce. La religion" *in Histoire générale des religions*, II, p 81.

70) Ch. Hirsch. M. M. Davy, *L'arbre*, p 129; J. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p.371; M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p 807.

وليدها. نشأ أدونيس جذابا شبقا ولكنّ قواه الجنسيّة انطفأت بموته في أوج شبابه ووضعه في الخسّ. فأضحى المرّ في اليونان رمزا إلى التوابل والعطور المثيرة إلى الشهوة المقويّة للباءة. وأمسى الخسّ رمزا إلى الأغذية الباردة المعجزة الذكور المطفئة لشهوتهم[71].

وقد صنع الطبّ الإسلامي بدنا ذكوريّا مثاليّا هو الذي وصفه ابن سينا بجسد القبيس والمذكّر، وصاحبه رجل قويّ اللحم في الصلابة والرخاوة، كثير المنيّ، قويّه، غليظه، حارّه، شديد الشبق، لا يضعفه الجماع[72]. وهذا الرجل «لا يحسّ بعد استعمال [الجماع] بفتور ولا ضعف ولا استرخاء، بل يحسّ أنّ بدنه قد خفّ عمّا كان قبل ذلك ونفسه أجود»[73].

إنّ هذا الجسد هو الذي حدّد نظرة الطبيب إلى الغذاء الذكوريّ الذي يمكّن من لا تتوفر فيه هذه الصفات من الاحتذاء بالنموذج الجسديّ المثاليّ. ولا نظنّ أنّ القصد من حضور الأغذية المجفّفة للمنيّ والقاطعة له والمبرّدة المضعفة للباءة الحدّ من شهوة الرجل، بل نعتقد أنّ الطبيب يصف الخصائص اللاباءيّة للأغذية حتى ينبّه الراغب في الجماع إلى تركها، والحريص على شبقيته إلى تجنّبها.

وقد جاءت الإشارات إلى النهي عن الإفراط في الباءة قليلة. فقد نبّه ابن سينا إلى أنّ المستكثر منها يضعف منيّه فلا يولّد[74]. وأشار المجوسي إلى ما يجرّه الإفراط من عواقب مثل ضعف الجسد والوهن والذبول

71) M. Detienne, *Les jardins d'Adonis*, pp XXIV - XVI.

72) ابن سينا، القانون، II، ص 1596.

73) ثابت بن قرّة، الذخيرة في علم الطبّ، ص 2.

74) ابن سينا، القانون، II، ص 1597.

والضرر بالعصب والإسراع بالهرم[75]، ولكنّه سرعان ما قدّم الخمر العتيق والنبيذ والأطعمة البانية للمفرط في الجماع سبيلا إلى الرجوع إلى القوّة والحرارة [76].

لا يبدو الخطاب الطبيّ العالم ضاغطا على السلوك الجنسيّ الرجاليّ، رغم تحذيره من الإفراط في الباءة. فقد عدّد محاسنها ونفعها للبدن وحفظها للصحّة، وحرص على تعداد الأغذية الزائدة فيها. وكان هاجسه في ذلك العجز وكيف يمنعه، والشهوة والمنيّ وكيف يستزيدهما في بدن الرجل حتى لا ينكل عن النساء «إلى الكبرة المتناهية»، ولا ينقطع إنساله في ثقافة أرادت أن تكون الفحولة أنموذجا للذكور، وطالبت الرجل بفعل جنسيّ متعدّد ونسل متكاثر.

وقد رسم الطبّ الإسلاميّ صورة لجسد أنثويّ نموذجيّ هو بدن المعتدلة اللون والسحنة والصلابة واللين والقصافة والسمنة، يكون طمثها لا رقيقا قيحيّا ولا قليلا مائيّا محترقا، وهضمها جيّدا وحواسّها وحركاتها كاملة [77]. تلك المعتدلة المزاج والرحم، القليلة الأمراض تكون لَقْوَةً مذْكارًا.

وإذا ما قابلنا بين هذه الصفات الجسديّة وما ذكرنا من خصال الرجل وجدنا الطبّ يتمثّل الجنسين مولّدين للذكور، لذلك نراه اعتنى بإعداد كلّ منهما لتوليدهم بتدبير يعين على ذلك. وقد وصف البلدي لهما لحوم الحوليّ من الضأن والفراخ والغزلان والأيائل والأرنب والوحش كالأيل والنمر والعصافير والسمّان والزرازير على أن تكون من الحيوان الذكر. وتستعمل مشوية أو مطبوخة بالشبت والكرّاث والبصل والحمّص

---

75) المجوسي، II، ص 22.

76) م. ن. ص . ن. انظر ابن سينا القانون، II، 1598.

77) ابن سينا، القانون، II، ص 42.

والدار فلفل والكمّون أو الهرايس بالحنطة والأرز واللوبيا والحمّص. ونصحهم بالسمك المعمول بالخردل والكرفس والنعنع والفلفل ومنعهم من لحوم أنثى الحيوان والعدس والباقلاّء والسماق والرمّان المزّ والحامض. ومن الغذاء البارد الرطب، والألبان والأجبان والقثّاء والخيار والخسّ وبقلة الرجلة والبطيخ. لأنّ «جميع هذه ضارة مولّدة للإناث». في حين ينفعهم الجزر واللفت والباذنجان والكمّون والكراويا والزنجبيل والهليون والشرابان الياقوتيّ والأسود العتيقان، والفاكهة اليابسة. وتضرّهما الكزبرة فهي «رديئة مولّدة للإناث»[78]. وما يميّز هذا التدبير هو التقابل بين الحرارة واليبوسة المولّدة للذكور والبرودة والرطوبة المولّدة للإناث. ويجد هذا التطابق تبريرا في تنظير أرسطو التالي : «إن غلبت على الزرع الحرارة كان الولد ذكرا وإن غلبت عليه البرودة كان الولد أنثى»[79]. وتكون وظيفة الغذاء حينئذ توليد المثل لا من حيث الحرارة والبرودة فحسب. وإنّما من حيث الذكورة والأنوثة أيضا، إذ يولّد لحم ذكر الحيوان الذكر وأنثاه الأنثى. وقد تنتقل خصائص بعض الحيوان والنبات إلى المولود الذكر فيكون قويّا مثل الوحوش، كثير الشهوة مثل الطيور والأيائل والظأن والغزلان. وفير النسل مثل السمك والأرنب[80]. وما يلفت الانتباه أنّ أغلب ما يولّد الذكور بانيّ وما يؤدّي إلى إنجاب الأنثى لا بانيّ إلاّ الباقلاّء فقد نهى عنه البلدي لبرده[81].

وحتى تنجب المرأة الذكور اهتمّ الطبيب بحفظ صحّتها ومراقبة هزالها وسمنتها وسلامة طمثها من العاهة ورحمها من العلّة. فالرحم

78) البلدي، ص ص 85 - 86.

79) الطبري، فردوس الحكمة، ص 34.

80) البلدي، ص 84 - 86. هذا المبدأ نجده في المجتمعات البدائيّة التي تعتقد أنّ الصفة تنتقل إلى الموصوف عندما يلتهم شيئا يرغب في التشبّه بخصائصه.

81) م. ن. ص. ن.

الشديدة الحرارة تفسد المنيّ وتحلّله وتصلح بالأغذية المعتدلة. وتسخّن الرحم المفرطة البرودة المانعة العلوق باليمام والعصافير والقنابر والبرك، وتصلح الشديدة اليبس بالديوك المسمّنة واللبن والسمّان المطبوخة بدهن اللوز. وتجفّف المفرطة البرودة التي تعوق الحبل بالمشويات من اليمام والعصافير[82].

وما يمنع حمل المرأة إفراط درور الطمث واحتباسه. وتدبّر صاحبه النزف المفرط بما يولّد فيها دما نقيّا ويقوّيها ويحبس طمثها. أمّا التي يمتنع طمثها ويحتبس فتدبّر بما يدرّه من لحم مطبوخ بالفجل والجرجير والهليون والهندبا والبصل والحمص وخبز الخشكار المبزّر بالرازينج والكمّون والشونيز ودهن اللوز وطبيخ الحلبة والتمر وأمراق العصافير واللوبيا والجزر وغير ذلك من الغذاء الحارّ الرطب[83].

وواضح من هذه الأمثلة أنّ ما يزيد في المنيّ يدرّ الطمث، وما يجفّف هذا يحبس ذاك. ولا غرابة في ذلك لأنّ كلا السائلين من الدم وما يكثره يدرّهما. وما ينقصه يجفّفهما.

وكما خصّ الأطباء الرجل بأغذية بانية وصفوا للمرأة ما يعينها على الحبل مثل إنفحة[84] الأرنب مع الزبد بعد الطهر. ومرارة الطير والذئب والأسد. وبول الفيل. وشراب نشارة العاج[85]. وغير ذلك مما جاء في التراث العربيّ. ولعلّ اختيار إنفحة الأرنب مرتبط برمز هذا الحيوان

82) ابن زهر. التيسير. II ، ص ص 299 - 304.

83) ابن النفيس. المختار من الأغذية. ص ص 111 - 112.

84) الإنفحة هي شيء أصفر. يخرج من بطن الحيوان الذي تكون له كرش يعصر في صوفة مبتلة في اللبن فيغلظ كالجبن. لسان العرب. مادّة نفخ.

85) ابن سينا. القانون. I. ص 1639.

وفيه ترى جلّ الثقافات صورة القمر والإخصاب[86]. فالمرأة التي تحيض مثل الأرنب[87]، عندما تلتهم إنفحة هذا الحيوان، تنهل من بطنه. وما البطن إلاّ رمز الرحم إذ في كليهما تتحوّل الأشياء إلى ما به تكون الحياة وتستمرّ. ففي البطن يتحوّل الغذاء إلى دم وفي الرحم يصير الزرع جنينا ومنه يتحوّل الطمث لبنا [88]. وتعدّ الإنفحة رمزا إلى الخصوبة. حتّى أنّ العرب تشبّه بها الإبل المتلئة المرتوبة[89] ولعلّ هذا الغذاء يعين على تجميد السائل (مني أو طمث) ويصيّره جنينا كما يغلظ اللبن فيصبح جبنا. وقد يفسّر اقتران الزبد بأكل الإنفحة بعد الطهر بتسرّب بعض الرموز مع التجارب والمعارف الهندية إلى الثقافة العربية. فالزبد في الهند غذاء مقدّس يرمز إلى مجرى الحياة وتجدّدها وقواها [90].

أمّا المرارة فرمز متّصل بالكبد[91] والكبد مولّد للدم والدم متحوّل إلى منيّ وطمث، ومن يأكل هذا الغذاء ينهل من القوى الحيويّة. تخصبها فتبعثها على إعطاء الحياة. ولقد اقترنت المرارة بالطير والأسد والذنب. وتحيل هذه الحيوانات على القوّة التي تفتقدها المرأة العسيرة الحمل. كما

86) انظر رمز الأرنب الكوني في: R. Joly, *Le niveau de la science hippocratique*, p. 55.

87) جاء في الدميري أنّ الذي يحيض من الحيوان أربعة، المرأة، والضبع، والخفاش، والأرنب.I. ص25.

88) انظر العلاقة بين الكرش والرحم في:
J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p 998, J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, p 98.

89) ابن منظور، لسان العرب، مادّة نفح.

90) انظر رمز الزبد في: J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p 19.

91) انظر رمز الكبد في: م. ن. ص 451.

يرمز الطير إلى الإخصاب والجنس والذنب إلى الشهوة والمطاولة في السفاد[92].

أمّا الفيل فهو في المتخيّل الإنسانيّ ذو رمز قضيبيّ[93]، وفي الثقافة العربية ينعت بشدّة الاغتلام، حتى أنّه إذا بلغ أشدّ المبالغ فيه ترك الماء والعلف[94]. ولعلّ التركيز على عاج الفيل من تأثير المعتقدات البوذيّة التي يحظى فيها الفيل بالقداسة. والأساطير التي تردّد إخصاب عاج الفيل الأبيض للمرأة عندما غرزه في بطنها دونما ألم فألقحها في التوّ[95].

وما استوقفنا، فيما أوردنا من أغذية معينة على الحبل، البعرة والبول، وقدحاول مؤرّخو الطبّ القديم أن يفسّروا تواتر استعمال الفضلات من خرء وروث وبعرة وزرق في التطبّب وذهبوا إلى أنّ العقل البدائيّ يعتقد أنّ المرض أو العاهة أو النقص ينتج عن حلول روح شريرة في البدن لا تغادره حتى تؤذيه وتعييه. واستعمال الفضلات يكون لطردها منه ببعثها على التقزّز والاشمئزاز والنفور من النتن[96]. فالذي يعين المرأة على الحبل هو التخلّص من القوى الشرّيرة التي تسكن جسدها وتمنع إخصابها.

وإذا تجاوزنا هذا المبدأ السحريّ الذي تفطّن إليه مؤرّخو الطبّ، بحثا عن رموز الفضلات، وجدنا ما يخرج من دبر الإبل والبقر والماعز والضأن من بعرة أو رجيع يغذّي الأرض المحروثة فيعشبها

---

92) الجاحظ، الحيوان، II، ص 216؛

93) J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature* p p 115 - 156.

94) الجاحظ، الحيوان، V، ص ص65 - 193.

95) J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves, La nature*, p 115.

96) A. P. Leca, *La médecine égyptienne au temps des pharaons*, p 16.

والمرأة التي تنهل ممّا يعين الأرض على العطاء تخصب إخصاب الأرض[97]. كما ربط المختصّون في الرمز بين الفضلات والذهب[98]. فعندما تلتهم المرأة رمز الشمس ورمز الكنز الذي يخرج من رحم الأرض تستعدّ لتوليد ما يكون مثل المال زينة في الحياة. وهي عندما تبتلع البعرة الخارجة من دبر الحيوان تتأهّب لتقذف من رحمها بوليدها. فالدبر يرمز إلى الرحم يلقي كلاهما بما يحويه البطن إلى الخارج[99]. وأمّا البول فهو عند يونق (Jung) «مادّة جنسيّة بديلة» (succédané de la sexualité)، إنّه مثل المنيّ قوّة إخصابيّة محوّلة[100].

وإذا استثنينا بعض الأغذية والأدوية المعينة على الحبل، والذكوريّة المساعدة على الباءة رأينا أن الغذاء ذا الرمز الجنسيّ موجّه إلى كلّ من الرجل والمرأة فالطعام ذو الرمز القضيبيّ يزيد في شهوة الرجل وفي إخصاب المرأة، إذ لا يحيل الرمز القضيبيّ على عضو تناسليّ وإنّما على الطاقة الجنسيّة (Libido)[101]. وما تولّده.

2 - في غذاء الحامل

وكما اهتمّ الطبّ بتدبير الطمث والرحم وإعداد المرأة لإنجاب الذكور، فكّر في غذاء الحامل، وأوّل ما اهتمّ به هو تدبير يكون لقبول النطفة وثباتها في الرحم. ويكون هذا التدبير نوعين : أحدهما عامّ للجنسين

---

97) انظر مدى قيمة الزبل الحار الرطب وخاصّة زبل الضأن لتهيئة الأرض. ابن بصّال. كتاب الفلاحة ص ص 49 - 53.

98) J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 425.

99) انظر العلاقة بين الدبر والرحم في J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, p.100.

100) م. ن. I، ص 16.

101) C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p 374.

وقت الجماع. وهو مجرّد نهي عن الامتلاء المفرط والسكر والجوع الشديد[102]. وقد يعود ذلك إلى أنّ الامتلاء يولّد أمراضا وعللا شتى في البدن. والجوع يضعفه والسكر يؤثّر في الحركة والحسّ والمنيّ[103]. وثانيهما نهي عن جميع الأطعمة الحرّيفة والمرّة والتوابل الشديدة الحرافة. ممّا يدرّ الطمث فيكون عاملا على سقوط النطف والأجنّة. وأشدّ الأغذية ضررا اللوبيا والسذّاب والكرفس لفتحها فم الرحم[104].

وأكثر ما اهتمّ به الأطبّاء غذاء الحامل في الأشهر الأربعة الأولى. وقد وجدنا أغذية معيّنة متواترة في كتابي البلدي وعريب بن سعيد[105] هي :

- العصافير والقنابر وصغار الفراريج والدرّاج وفراخ الحجل ولحوم الجداء والحملان. وتطبخ هذه بالخضر والبقول والثمار أمراقا حتى تتهرّأ.

- الإجّاص والتمر هندي والرمّان والعنّاب والسفرجل والبطيخ والخيار والقثّاء والقرع والهندبا والعدس والخسّ والفجل والقطف والكرنب. وتكون هذه الأغذية إمّا مطبوخة في الطعام أو مصنوعة عصيرا أو شرابا أو هي تؤكل طازجة.

- الاهليلج والزنجبيل والنعنع والمصطكى والعود والاترجّ والسنبل والقرنفل والدارصيني والكمون والكرويا والفلفل والحلبة

---

102) البلدي. تدبير الحبالى. ص ص 94 - 96.

103) ذكر ابن سينا أنّ منيّ السكران لا يولّد. القانون. II. ص 1561.

104) البلدي. تدبير الحبالى. ص ص 94 - 96.

105) م. ن. ص ص 136 - 162 ؛ عريب بن سعيد. خلق الجنين. ص ص 40 - 41.

والبنفسج والورد... وتكون هذه الأغذية توابل للطعام أو عناصر في الشراب.

- الشراب الريحانيّ العتيق.

وقد اختار الطبيبان هذه الأغذية لأنّها ملطّفة للطبع. مليّنة للبطن. مقويّة فم المعدة. محسّنة الهضم مخفّفة من حدّة الغثيان. دافعة القيء والفواق وكثرة التبزق. مقويّة الشهوة إلى الطعام. مقاومة الشهوات الرديئة. دافعة الخفقان العارض والتهيّج والانتفاخ والتورّم[106].

تهدف كلّ هذه الخصائص إلى التخفيف من عوارض الحمل وقلق الوحم وتقوية المرأة التي يعتبرها الطبّ في فترة حملها ضعيفة نتيجة انحباس الطمث المؤدّي إلى بقاء الفضول في البدن[107]. واغتذاء الجنين بأجود ما في بدنها من الأخلاط والدم[108]. وهذا الضعف يقاومه الطبيب بتقوية شهوة المرأة إلى الأكل حتى تقدر على حملها وتغذّي جنينها.

وقد بدا خطاب الطبيب ضاغطا على سلوك المرأة. ضابطا ما تأكله. ناصحا بأغذية. محذّرا من أخرى. همّه سلامة هضمها وجودة حملها. وقد كان أحيانا متسامحا في الممنوع. يدفعه إلى ذلك قلّة إقبالها على الأكل ورداءة شهوتها. فحتّى تقوى رغبة المرأة في الطعام. لم يكتف البلدي بالبحث عن حلول نفسيّة تحبّب لها الأكل كأن يحظر من تأنس إليه يرافقها مائدتها ويحثّها على الإقبال عليها [109]. أو أن تخدع بطيب المطاعم

106) البلدي، تدبير الحبالى. ص ص 136 - 162.

107) م. ن. ص ص 135 - 140.

108) م. ن. ص 143.

109) م. ن. ص 145.

وشذى الروائح[110] بل سمح لها بما نهاها عنه من بصل وكرّاث وجرجير، وخردل... من حين إلى آخر حتّى لا تكبت شهوتها [111]. وطفق يبحث عمّا يشتهى مثل «روائح سويق الحنطة وسويق الشعير[...] والزيتون الأبيض المعمول بالخلّ والمملوح الطريّ منه [...] وأكل اللّفت والبصل بالخلّ...» [112].

ومما يلفت الانتباه بحث الطبيب عن أسباب الشهوات الرديئة ومحاولة ردّها بلين ولطف بالاستجابة لبعضها كأن يجعل في الطعام الحرافة والملوحة والحموضة والعفوصة أو يبحث عن الطعوم التي تشبه الخزف والمدر والجصّ والطين، مثل الحمّص المقليّ والباقلاّء والحنطة المقليّة والمملوحة وغير المملوحة» [113].

ويفسّر الحرص على شهوة المرأة، لا بالاهتمام بها كائنا مطلقا وذاتا بل باعتبارها كائنا اجتماعيّا ذا وظيفة إخصابيّة. فما تحمله في رحمها هو الذي يمدّها بالقيمة ويجعلها محلّ رعاية، والتفكير في غذائها يحدّده الجنين الملتصق بها. إن هي أقبلت على الطعام اغتذى ونما، وإن هي عدلت عنه ولم تشتهه تضرّر ولم يسلم من علّة أو نقص. وماتشتهيه ولا تأكله قد يؤثّر في جنينها. أو ليست رغباتها خطيرة لأنّها قادرة على أن تشوّه ما يتخبط في أحشائها ؟ هكذا تبدو «المرأة الحامل كائنا فقد

110) م. ن. ص 144.
111) م. ن. ص 145.
112) م. ن. ص. ن.
113) م. ن. ص ص 146 - 147.

حدوده... تكون مراقبته مدّة الحمل خوفا من أن تظهر رغباتها على جسد مولودها»[114].

وقد نصح الأطبّاء المرأة الحامل بعد الشهور الأولى بمواصلة نفس الغذاء اللطيف على أن تقويّه شيئا فشيئا وتكثره استجابة لنموّ الجنين. وإذا قرب الوضع تقبل على الأحساء الدسمة المصنوعة من اللحم الفتيّ أو الدجاج والحمّص والسميد بالسكّر ودهن اللوز أو الشيرج الطريّ والسكّر بماء الحلبة المطبوخة أو بالعسل أو دهن اللوز وماء اللوبيا الأحمر مع الأبهل[115] والعسل[116].

وما يفسّر اختيار الدسم والحلو في غذاء المرأة عند الوضع هو أنّهما يغذّيان البدن ويشبعان الجوع[117]. فالتي تكون بصدد الوضع، وجب ألاّ تضعف ولا تشعر بجوع ولا تكون ممتلئة يثقلها الغذاء الكثير ويصعب هضمه، ولزم ألاّ تكثر فيها الفضول. وما يحدّد وجود اللوبيا والأبهل أنّهما أحمران يذكّران بالدّم الذي تستعدّ الحامل لفقده بالوضع. فهذان الغذاءان يساعدان على إدرار الطمث وتنقية دم النفاس وإخراج المشيمة والأجنّة[118]، وكذلك الحمّص يعين على الولادة ويدرّ الطمث[119]. والحلبة

114) انظر تحليل F. Loux للعلاقة بين الجنين والحامل ومنزلة المرأة الاجتماعية مدّة حملها في: *Traditions et soins d'aujourd'hui*, pp 132-133.

115) الأبهل (Genévrier Sabine) «هو من جنس الشجر المشوك.ومن الشجر العظام. له أنواع كثيرة وفيه الذكر والأنثى. لون خشبه أحمر كلون خشب العنّاب. عطر الرائحة تصنع منهاالأواني والجفان. يعرف عند العامّة بالعرعر». الغساني. حديقة الأزهار. ص 22.

116) المجوسي. كامل الصناعة الطبيّة. II ، I. ص 69.

117) إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. I. ص 79.

118) ابن البيطار. الجامع. I. ص 9 ؛ II. ص 388.

119) م. ن. I. ص 288

تطلق البطن إذا شربت مع عسل، وتخفّف من وجع الأرحام، وتدرّ الطمث وتزيد في الدّم[120].

3 - في غذاء النفساء والمرضع

اعتنى الطبّ بغذاء النفساء وألحّ على أن يكون اللحم المشويّ المكبّب على الجمر وأمراق الفراريج والدجاج والأخبصة، وأن تمتصّ ماء اللحم القويّ وتتناول الشراب الحلو الأحمر ونبيذ العسل[121]. فالنفساء مثلها مثل الناقة تدبيرها الغذاء المعتدل اللطيف الذي يرجع إلى البدن قوّته رويدا رويدا وهي الفاقدة لحرارتها بخروج الجنين من رحمها ودمائها التي كانت محتبسة تسخّنها. تنزف منها نزفا يبرّدها فتحتاج إلى ما يردّ دماءها إليها وما يحييها وقد كادت تفقد أنفاسها. فما اقترحه الطبيب لها هو السائل مادّة والحمرة لونا وحلاوة الدم طعما.

وخصّ الأطبّاء المرضع بنظام غذائيّ، همّهم في ذلك جودة اللبن. والنافع يكون لا ثخينا ولا رقيقا، لا كثيرا ولا قليلا، لذيذ الطعم، أبيض اللون، طيّب الرائحة. يستوي فيه الجوهر المائيّ اللطيف والجبنيّ والدهنيّ الدسم. أمّا الضارّ فهو الغليظ والمائي وما كان في طعمه ملوحة أو حموضة أو مرارة وما تغيّر لونه إلى صفرة أو خضرة أو حمرة وما نتنت رائحته وكثرت رغوته. وقد بحثوا في الأسباب الداعية إلى قلّته مهتمين بإدراره قاصدين العلل المانعة من تدفّقه بالغذاء. وعنوا بإصلاح إفراط سيلانه ودروره وتلطيف الغليظ منه وتغليظ الرقيق.

---

120) م. ن. I. ص ص 281 - 282.

121) ابن سينا. القانون. II. ص 1667 ؛ ابن النفيس. ص ص 96 - 97.

وحتّى يتوفّر اللبن المحمود في المرضعة لا يكفي أن تكون على الصفات الجسديّة والأخلاقيّة التي شرطها الأطباء بل عليها أن تمتثل لنظام غذائيّ يقتصر على الأطعمة التي تولّد اللبن المحمود مثل القمح المحكم الصنعة وما طبخ بالحنطة ولحوم الخرفان والجداء والسمك اللطيف وأطراف الدجاج والطير والخسّ واللوز والبندق والشراب الريحانيّ الذي لا يكون حلوا جدّا ولا عتيقا جدّا، وماء العسل. ويجب أن تتجنّب الغذاء المالح والحرّيف والعفص والمرّ والحامض والكريه الرائحة والبشع الطعم. وأضرّ الأشياء لها وأردأها الجرجير والخردل والباذروج والنعنع والكرّاث والبصل والثوم والكرفس والتوابل القويّة الإسخان[122].

وللمرء أن يتساءل عن هذا النهي والحال أنّ الأغذية المدرّة للطمث تكون نظريّا مدرّة للّبن. وقد يرتبط النهي عنها بحرافتها والخوف من تسرّب هذا الطعم إلى اللبن الذي قد يصير لذّاعا أو ذا رائحة كريهة. ولكننا نظنّ أنّ حقيقة هذا النهي مرتبطة بالخصائص البائية التي تدخل على اللبن فسادا فقد جاء في الكرفس مثلا «أنّه يفتّق شهوة الباه من الرجال والنساء ولذلك تمنع المرضعة منه لأنّه يهيج الباه ويقلّ اللبن»[123]. ارتبطت قلّة اللبن في هذا القول بالباه. فليس النهي متعلّقا بالغذاء ذاته لأنّه مدرّ للطمث ولكنّه متّصل بعلاقة مزدوجة أطرافها الرجل والمرأة من ناحية، والمرضع والرضيع من ناحية أخرى. فالذي يغيّر طعم اللّبن ويجففه هو تصوّر وظيفة الكرفس في إطار هذه العلاقة باعتباره باعثا على الجماع. وإذا ما نظرنا في خصائص الأغذية الأخرى الممنوعة على المرضع وجدناها شبيهة بالكرفس في بائيتها.

---

122) ابن الجزار. سياسة الصبيان. ص ص 75 - 76؛ البلدي. تدبير الحبالى. ص ص 191 - 192.
123) ابن البيطار. II. ص 311.

ولعلّ نهي المرضع عن الجماع مرتبط بفساد مثلين يلتقيان، فالمنيّ من الدم وهو حارّ، والطمث المتحوّل إلى لبن حارّ، واختلاطهما يولّد إفراط الحرارة المجفّفة المقلّة للّبن. ولا يكون امتزاجهما في تصوّر الأطبّاء إلاّ في حالة واحدة هي التوليد، فالتحوّل النافع عندهم هو الذي يكون من الحمرة القانية إلى البياض. أمّا المنيّ فعندما يختلط بالدم القاني يجعله مشوبا ببياض ممّا يغيّر لون اللبن ويكدّره. ولكلّ من السائلين، المنيّ واللبن، وظيفته، فالأوّل ذو وظيفة شهوية توليديّة، والثاني ذو وظيفة إغذائيّة. وقد يؤدّي امتزاج المنيّ بالدم خارج إطار التوليد إلى تداخل الوظائف، إذ قد يساهم دفق الرجل، رمزيّا على الأقلّ، في تغذية المولود. ولعلّ ذلك ممّا يدخل التشويش على نظام يحتلّ كل جنس فيه منزلته ليؤدّي دورا.

ولعلّه من المفيد أن نذكر أنّ وظيفة الأغذية المسخّنة والتوابل الحارّة والحريفة والأطعمة البائية لا تكون ناجعة، في الثقافة اليونانيّة، إلاّ إذا ما أدّت إلى العلاقة المولّدة للنّسل[124]. وتنتهي وظيفتها الشهويّة والإخصابيّة، بالنّسبة إلى المرأة مع الحمل.. وهذا ما قد يفسّر كراهة الكرفس وما يشبهه من أغذية للحامل، إذ هي علاوة على إدرارها الطمث المهدّد للأجنّة بالسقوط، تزيد في الشهوة إلى الباءة[125]. ولئن سمح الطبّ للحامل بالجماع فإنّه حذّر من إدمانه ولمّا كان الكرفس، مشوّقا إلى الجماع فإنّه يضرّ الجنين. ولا شكّ في أنّ هذا ما يفسّر خاصيّة بدت غريبة في ظنّنا، هي أنّه يؤدّي إلى ظهور بثور رديئة وقروح عفنة في جسد المولود بعد خروجه من بطن أمّه[126]. فكأنّ المولود «نجس»

---

124) M. Detienne; *Les jardins d'Adonis*, p. 80.

125) ابن البيطار، الجامع، II، ص 311.

126) م. ن. ص. ن.

لشدّة ما رغبت أمّه في الجماع ولكثرة ما تغذّى من الدّم الكدر الفاسد الناتج عن الامتثال للشهوة !

وما يلفت الانتباه في غذاء المرأة، هو كثرة الشراب عصيرا كان أو ماء طبخت فيه بذور أو أعشاب أو توابل، أو شرابا ريحانيّا عتيقا صرفا أو ممزوجا بالماء، وتواتر ثمار معيّنة هي التفاح والاجّاص والسفرجل والزعرور والرمّان... ولا يفوتنا أن نربط بين هذه العناصر وأنموذج الشجرة الذي بدا محددا للتفكير الطبيّ. فالطبيب يوازي بين الشجرة الأمّ والثمرة الجنين، واتّصال الجنين بالأمّ يرمز إلى علاقة الشجرة بالثمرة، وكما لا تينع الثمار وتكبر دون أن تسقى عروق الشجرة بالماء لا ينمو الجنين دون غذاء ودون أن تشرب الحامل رمز هذا الماء. وكما ينتج سوء رعاية الشجرة ثمرا أقشف أخسّ أيبس، يولّد سوء تدبير الحامل طفلا ناقصا ضعيفا. وعلى قدر قوّة عروق الشجرة وامتدادها وثباتها يكون الثمر جيّدا وتكون سلامة المولود وصحّته حسب صحّة بدن أمّه وقوّة غذائها وجودته. ولعلّ للثمار التي ذكرنا رمـ زا أنثويّة فالتفاح ثمرة هيرا (Hera) أينعت من تلك الشجرة البديعة التي كانت هدية لها في عرسها مع زيوس (Zeus). والتفاح ثمرة حوّاء وتلك التي تغنّى بها شعراء العربية مشبّهين بلونها تورّد خدود الغيد. كما شبّهوا نهود الكواعب بالرمّان، تلك الفاكهة التي يرمز شرابها القاني إلى لون دم الطمث الخصيب، وحبوبها الوفيرة إلى التكاثر والنسل[127]. فالرمّان والإجّاص والسفرجل والزعرور والتين ثمر كان

127) عماد حاتم، أساطير اليونان، ص 71 ؛ شفيق مقّار، الجنس في التوراة وسائر العهد القديم، ص 64. *Encyclopédie des symboles* p 547; C. Fossey, *La magie assyrienne*, p. 81.

يعـــوّض في الشـــرق رمـزيّا التـفـاح الذي اقـتـرن بالمرأة والتـصق بصورتها [128].

وقد يذكّر الشراب الريحانيّ العتيق الذي تشربه المرأة طيلة حملها لتسخين هضمها وتفتيق شهوتها، إلى دماء الذبائح التي كان يسقي بها القدامى الأرض الأنثى، أثناء طقوس الخصوبة والجنس المقدّس، معبّرين بذلك عن حيض الأرض[129]. وقد كان الفلاّح في اليونان يؤدّي يوميّا حركة طقسيّة تتمثّل في سقي الأرض بقطرات من الخمر معتقدا أنّها المتسبّبة في سعادته لأنّها تعين الأرض على الإخصاب[130].

بدا الماء (الممزوج بالخمر والثمر والبذور والأعشاب والتوابل) عنصرا بانيا لأكل المرأة وشربها، فزيادة على وظيفته الحيويّة التبريدية هو في كلّ الثقافات رمز متعدّد الدلالة. فكما يحيل على منيّ الرجل الذي يحبل باطن الأرض. يلتصق بالأرض التي يقوم فيها مقام النطفة من المرأة [131].

تلك هي، في نظرنا أبرز ما يميّز غذاء الجنسين في المدوّنة الطبيّة، ويمكننا أن نستنتج أن الأطباء انطلقوا من علامات جسدية تميز بين الجنسين للتفكير في غذائهما. فقصدوا تدبير أنثيي الرجل وقضيبه ورحم المرأة وثديها حسب الوظائف التي تؤدّيها هذه الأعضاء، مركّزين اهتمامهم على ما يولّد الدّم ويحسّنه ويقوّيه، همّهم تحوّله التحوّل النافع

---

128) *Encyclopédie des symboles*, *"Pomme"*, p. 548.

129) انظر علاقة الذبائح بالحيض والأرض في: A. Guiducci, *La pomme et le serpent*, p 55.

130) انظر في ذلك F. Chamoux *La civilisation grecque*, p 197.

131) انظر رمز الماء وأمومـيـتـه في ص 379. Jung, *Métamaphoses de l'âme et ses symboles*, pp 364 - 366.

الخصب، مدمجين الطفل والطفلة في اللاامتمايز الجنسي إذ لا دم يسيل منهما (منيّ / طمث) ويحدّد هويتهما المختلفة. ملغين الرجل العقيم والمرأة العاقر ومن تجاوز سنّها الأربعين لانتقاص حرارتها وتوليدها. مقصين العجوز في حين اهتموا أيّما اهتمام ببانيّة الشيخ وإنساله.

بدا الدّم المتحوّل إلى منيّ وطمث ولبن القطب الذي يدور عليه التفكير في غذاء الجنسين. وهذا الأصل هو الذي يفسّر التماثل الغذائي. فالمرأة والرجل كائن واحد في الأصل لا جنسيّ فما يولّد فيه المنيّ والطمث هو الدم وما يقلّل هذا يحبس ذلك ويجفّفه. لذلك كان غذاء هذا الكائن واحدا. ولكن نظر إليه نظرة تقوم على فصله إلى جنسين متكاملين ونتج عن هذا التكامل تمثّل لوظيفتين مختلفتين متقابلتين. وقد بني هذا التقابل على التطابق بين ذكورة حارّة يابسة وأنوثة باردة رطبة. ومتى اتحدّت هذه الأمزجة المتضادّة أنتجت العالم الصغير المعتدل الذي يرمز إلى تمام العالم وكماله. وما فسّر به الأطبّاء والفلاسفة برد الأنثى هو دورتها الدمويّة، فهي حين تحيض تغادر الحرارة جسدها مع الدم[132]. ولكنّ الرحم رمز متعدّد الدلالة فلئن كان العضو الذي تخرج منه الحرارة دوريّا فهو كذلك عضو تتجدّد فيه نفس الحرارة باستمرار حتى أنّ العقل البدائيّ ربط بينه وبين النّار[133]، وشبّهه بفرن الحدّاد[134]. ولمّا كان الرحم يرمز إلى النار فإنّ الطبيب المتمثّل للتصوّر التاريخيّ للمرأة سعى إلى الحفاظ على بردها بالأغذية الشبيهة بمزاجها وإلى تسخينها في حال إفراط بردها، كما رأينا، بحرارة معتدلة وإلى نهيها عمّا يزيد في

132) Aristote, *De la génération*, I, 1, 18, 19.

133) M. Eliade, *Forgerons et alchimistes*, p 66.

134) J. G. Frazer, *Mythes sur l'origine du feu*, p 237.

شهوتها. ولم يسمح لها بالغذاء المسخّن إلاّ باعتبارها أمّا، حين قصد إلى إعدادها للحمل وإعانتها على الإرضاع، في حين أنّ الرجل لا تحدّد هويّته الجنسيّة إلاّ بالحرارة. وإنّ تمثّل الرجل القائم على تطابق الفحولة والعجز هو المحدّد للتفكير في غذائه. ومن خلال هذا الغذاء نلاحظ أنّ الضعيف الباءة والعاجز والمولّد للإناث لا قيمة لهم إلاّ بالطعام والشراب اللّذين يصيّرانهم شديديّ الرغبة إلى الجماع قادرين على النساء منجبين للذكور.

ولئن كان الدم واحدا، كما بيّنا، فإنّ الطبّ تصوّره مزدوجا متحوّلا إلى سائلين متمايزين. إذ تمثّل المنيّ دفقا شهويّا فانكبّ يدبّر لذّة الرجل وتوليده الذي لا يكون إلاّ بحصولها، في حين رأى دفق المرأة سائلا غير شهويّ مقترنا بالألم. فالطمث عندما ينزف من المرأة في حال الحيض والحبل والنفاس يؤلم، وعندما ينحبس يمرض أو يتسبب في حال الحمل في عوارض مقلقة وأوجاع فقصدوا تدبيره بما يساعد على تجاوز الضعف والألم اللّذين اقترنا بصورة المرأة في هذه الفترات. كما تبيّن أنّ الرجل كائن يفرغ من قوّته وحرارته بالجماع في حين تكون المرأة، خارج وضع الحمل والنفاس والإرضاع، في حالة قوّة لا تضعفها الباءة. وكان هذا التمثّل للجنسين حاضرا وراء التفكير في غذاءيهما.

وبينما بدا غذاء الرجل واحدا ثابتا، في حال اعتداله وصحته وهو الغذاء «بائيّ الشهويّ»، كان طعام المرأة متعدّدا تعدد وظائفها، فما تقبل عليه في فترة ويكون نافعا لها يضرّها حينا آخر ويكون رديئا لصحّتها. وفي حين دبّر غذاء الذكر باعتباره ذاتا فردا، كان التفكير في الأنثى باعتبارها حاملا لغيرها ومغذيّة.

ليست المرأة في المدوّنة الطبيّة غير «وعاء للزّرع مستقرّ للنطف»[135]. وفي قولة عريب بن سعيد هذه تعبير عن أقدم النماذج التي حدّدت تصوّر الأنثى.

ينهل الطبّ الإسلامي من البنى الثقافيّة الشرقيّة ومن النماذج الأولى التي تعتبر المرأة أرضا تحرث والجنس زراعة والسائل المنويّ بذرة مثمرة. فالصورة التي توازي بين الفعل الجنسيّ والفعل الزراعيّ محدد من محددات تصوّر غذاء كلّ من المرأة والرجل. فلا يقدّم الأطبّاء معارف الكلدانيين والمصريين والهنود واليونان القدامى فحسب، بل يحافظون، غير واعين بذلك، على التصوّرات القديمة : لم تكن طقوس الجنس في العراق القديم غير طقوس زراعية الغاية منها إخصاب الأرض وتكاثر الماشية[136]. ولم تكن الشعائر الهندية إلاّ تحت إشراف اندرا (Indra) إلهة المطر والخصوبة الباعثة بالمنيّ المحبل الأرض لتتدفق منها الحياة كما تتدفق من رحم الأم" [137]، وكان زواج زيوس من هيرا رمزا إلى ارتباط الماء بالأرض، المولّد لشجرة التفّاح اليانعة[138]. وكانت كلّ الطقوس الزراعيّة تهدف إلى طرد الجدب والقحط عن الأرض والعقم عن المرأة. وفي كلّ هذه المجتمعات كانت العاقر تهجر وتطلّق لتحلّ محلّها امرأة ليست ضهيا مثلها مثل العضا [139]. وفي كلّ هذه الثقافات كان الغذاء حاضرا في طقوس الزواج يلعب دور الإخصاب، فكان الخطيب في العراق يهدي

135) عريب بن سعيد، خلق الجنين، ص 19.

136) J. Bottéro, «L'amour libre à Babylone et ses servitudes» in *Le couple interdit*, pp. 27-42.

137) L. Vincent, Douet - Bon, *Le mariage dans les civilisation anciennes*, p 50.

138) م. ن، ص 140.

139) م. ن، ص ص 54. 102. 163؛ J. Bottéro, «L'amour libre à Babylone et les seviludes» in *Le couple interdit*, p 28.

خطيبته الحبّ والسمك والتمر والنبيذ في نيسان لتستعدّ للتوليد، ويطعمها أبوها قبل العرس الخبز والبصل والعسل، ويسقيها النبيذ، ويهدي العريس عروسه يوم العرس الحملان والحنطة والتمر وقلب النخل والنبيذ. وكان اليونانيون يطعمون العروس اللحوم والأخباز والسويق والحمّص، وينهل العروسان في هذه البلاد يوم الزفاف من البطّ والثمار والخمر والأرنب، ويكلّل رأساهما بالمرّ المعلن عن كلّ التوابل الحارّة البائيّة. ويهدى أبولون بالمناسبة ما يرمز إلى الخيرات وما يقوّي ويزيد في الباه مثل الحنطة والخمر[140]. فالمرأة في هذه الثقافات تطعم بما يرمز إلى الفلاحة والزراعة. فتنهل من غلاّت الأرض وماشيتها ودواجنها تلك التي تهدى إلى آلهة الخصوبة. وليس ما ذكرنا إلاّ أمثلة من أغذية جاء بعضها في المدوّنة الطبيّة يدرّ الطمث ويقوّي الضعيفة ويغذّي الحامل والمرضع.

---

140) L. Vincent, Douet - Bon, *Le mariage dans les civilisations anciennes*, pp 100, 103 - 104, 157.

الفصل الثالث

في غذاء أهل الراحة وغذاء أهل التعب



لم يعقد الأطبّاء في المدوّنة التي درسنا فصولا ولا أبوابا صنّفوا فيها الغذاء تصنيفا فنويّا ولكنّ نعوتا فنوية متفرّقة تكشف عن وجود هذا التصنيف وتفصل بين أطعمة المترفين من ذوي السلطان ومالكيّ الثروات ووسائل الإنتاج الناعمين بالعيش الساكنين إلى الدعة وبين المعوزين العاملين الذين دأبت أجسادهم على الرياضة وألفت الجهد. ومن بين هذه النعوت «أهل الجهد والتعب» و«الكدّ وذوو الصناعات» و«أصحاب الرياضة كالحدّادين والفلاّحين» و«المساكين» و«أفناء الناس وعوامّهم» و«جمهور الناس» و«من لا صناعة له متعبة» و«أهل الراحة وقلّة التعب» و«أهل السكون والدعة» و«المياسير وأهل النعيم» و«أصحاب الدعة والسكون. من المتملكّين» و«ذوو الترف والنعيم» و«الملوك وأهل النعيم»[1]. ومن الأغذية التي رافقت هذه النعوت أخباز الحوّارى والسميد والفطير والملّة والطابق والحنطة المسلوقة والأطرية والهرايس والثرايد ولحوم البقر والكباش المسنّة والرؤوس والأكارع والرطب واللبن لأصحاب التعب. ولحوم الجديان والحملان والغزلان والدجاج والحجل والطياهيج والدراريج وخبز الخشكار لأهل الراحة.

ينتهي دارس خصائص هذه الأغذية إلى أنّ الغالب على طعام أهل التعب الغليظ الثقيل الكثير الغذاء، وعلى طعام أهل الراحة اللطيف الخفيف القليل الغذاء. وقد وجدنا في التنظير الطبيّ ما يشير إلى أنّ هذه الأغذية

1) تتواتر هذه النعوت في كتب الأغذية وحفظ الصحّة.

ليست أمثلة يقاس عليها كلّ طعام غليظ أو لطيف خفيف أو ثقيل كثير الغذاء أوقليله .فالأبدان القويّة الهضم أو الكثيرة التخلخل أو الكثيرة التعب تحتاج إلى الأكثر والأغلظ غذاء والأبطأ نزولا وتحليلا وأمّا الأبدان المستحصفة والمخصبة والعديمة التعب فتحتاج إلى الألطف غذاء والأسرع خروجا وتحلّلا»[2].

وواضح أنّ الأطباء استندوا إلى مبدإ الحركة والسكون لتعليل التصنيفية الغذائيّة الفنوية. فالحركة هي التي تنتج الحرارة، ومتى كثرت الحركة واشتدّت تضاعفت الحرارة وقويت المعدة وهضمت الطعام الغليظ الثقيل البطيء النزول. وسهل استمراؤه وحسن. وتحرّكت الفضول للخروج. فصحّ البدن وقوي وسلم من العلل. ومتى نقصت الحركة تقلّصت الحرارة وفترت وضعفت المعدة وبطؤ هضمها الطعام. وساء استمراؤه. وعسر خروج الفضول. فتتراكم هذه في البدن وتولّد أمراضا شتّى[3].

لقد اهتدى الأطبّاء إلى متانة الصلة بين الغذاء والجسد وأسلوب العيش. فحياة الدعة والسكون تنتج أجسادا رقيقة ضعيفة كثيرة التعرّض للمرض. تحتاج إلى تدبير لطيف وغذاء خفيف سريع الهضم يولّد دما رقيقا غير كثير يقيها من العلل ويحفظ صحّتها. أمّا حياة الكدّ فتولّد أجسادا حرارتها كثيرة ودمها وفير. لا تحتاج إلى تدبير يحفظ صحّتها بقدر ما تفتقر إلى دوام الحرارة وبقاء قوّة الأعضاء وخصب البدن. وإذا كان التعب يحمي الأعضاء ويذيب الرطوبة. يحلّلها بالبخار والعرق. فهو في نفس الوقت يضعفها. ولا يقاوم ذلك غير الغذاء الغليظ. ولا يصلح

---

2) الرازي. منافع الأغذية. ص 26.

3) انظر علاقة الحركة والهضم والمرض والصحّة في الرازي. المرشد. ص ص 36 - 37.

اللطيف للتعب، إذ يضعف الأعضاء ويجفّف البدن ويهزله، فيهلك صاحبه قبل الشيخوخة [4].

ولا يسعنا أن ندرك وفاء الأطبّاء لهذا التنظير إلاّ بالتعمّق في بعض الأمثلة فإذا بحثنا عن الأخباز الصالحة للخاصّة وتلك النافعة للعامّة استنادا إلى المبادئ التي وضعها الأطبّاء، وجدنا أخباز السميد والحوّارى والأرز والشعير والحمّص والباقلاّء والرطب والعدس والذرة والفطير وخبز الفرن والملّة والطابق لأهل الكدّ، وخبز الحوّارى المعتدل التخمير والملح المطبوخ في التنّور وخبز الخشكار لأهل الراحة [5].

ولو نظرنا إلى الواقع الاجتماعيّ بحثا عمّا تأكله الفئات من أخباز لوجدنا خبز الحوّارى والسميد مما يقبل عليه الخلفاء وتستطيبه مختلف أصناف الخاصّة، حتى أنّ بعض المتصوفّة والطفيليين كانوا يكنّونه «بأبي النّعيم» بينما كان معظم الناس يقتاتون خبز الشعير في المغرب والمشرق الإسلاميين، ويقبل الأعراب والفقراء وأهل القرى والأرياف في بلاد الشام ومصر على خبز الذرة، ومعوزو جنوب العراق وخرسان وطبرستان وغيرها يغتذون بخبز الأرز. وكان الفقراء يقبلون زمن الغلاء والجدب والمجاعة على أخباز الحمّص والجلبان والبلّوط والفول والدخن والباقلاّء والرطب وغيرها [6].

وقد لاحظنا أنّ الأطبّاء وصفوا جلّ أخباز الجوع بالرداءة وذكروا مضارّها ونبّهوا إلى ماتنتجه من أمراض وأعراض ونصحوا بتجنّبها

4) إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، II، ص ص 27، 31.

5) ابن زهر، كتاب الأغذية، ص ص 82 - 85؛ الرازي، منافع الأغذية، ص ص 13 - 41.

6) احسان صدقي العمد، الخبز في الحضارة العربيّة الإسلامية، ص ص 65 - 79.

ولكنّهم كانوا واعين بحاجة المعوزين إليها، وهم أولائك الذين يقصدهم الرازي بقوله «ومن اضطرّ إلى إدمانه»[7]. ورغم رداءتها فهي تستجيب من حيث غلظتها إلى التنظير الطبّي الذي يجعل الغليظ أصلح للعوامّ، ويجد في العادة تبريرا وتفسيرا لصلاحها.

وقد جعل هذا التنظير خبزي الخشكار لأهل الراحة وأخباز الحوّارى والسميد لأهل التعب. في حين أنّ الواقع مغاير لهذا التصنيف، إذ كان العوامّ يقبلون على خبز الخشكار لرخصه[8] في حين كانت الخاصّة تستطيب الحوّارى والسميد.

إنّ حاجات الناس وعاداتهم وأذواقهم حاضرة في ذهن الطبيب الذي يعي التباعد بين التنظير ومقتضيات الواقع. وهذا الوعي هو الكامن وراء تحويل الخشكار الضارّ للعامّة نافعا. فقد ذكر الرازي أنّ أكل القليل من هذا الخبز يولّد دما يسيرا يضعف البدن ويذهب بنضارته[9]. ولمّا كانت العامّة محتاجة إلى الدّم الكثير وجد الرازي الحلّ في مضاعفة مقدار الأكل. إذ الكثير منه يلحق الخشكار بالغذاء الغليظ النافع الذي لا يقدرعليه إلاّ صاحب هضم قويّ واستمراء حسن[10]. ويردف الرازي هذا الحلّ بتدبير يزيد في إغذاء هذا الخبز يجعله أدما للأدهان والألبان والحلاوات[11]. كما حوّل هذا الطبيب أخباز السميد والحوّارى الضارّة للخاصّة نافعة. ذاكرا طرق عجنها واختمارها وتتبيلها، واصفا ما

---

7) الرازي، منافع الأغذية ص ص 34 - 41.

8) إحسان صدقي العمد، الخبز في الحضارة العربية الإسلامية، ص 68.

9) الرازي، منافع الأغذية، ص 22 - 23.

10) م. ن. ص . ن.

11) م. ن. ص . ن.

يرافقها من الأطعمة، والأدوية ناصحا باستعمال العسل والشراب[12]. فكيّف التنظير الطبيّ حسب حاجات الناس وأذواقهم دون أن يخلّ بالعناصر الأساسيّة التي اعتمدها في تصنيف الأغذية تصنيفا اجتماعيا، ودون أن يصرّح بالأسباب الحقيقية التي دعته إلى تجاوزالتنظير الضيّق وتطويع القوانين العامّة للواقع الاجتماعيّ.

وإذا لم يصرّح الرازي بالعوامل الاجتماعية التي دعته إلى التصرّف في التنظير ووجود مخرج طبيّ له يتمثّل في الإصلاح، فإنّ الرندي، بعد أن صنّف خبز الخشكار لأهل الراحة والسميد والحوّارى لأهل التعب، استدرك قائلا : «ولما كان أهل زماننا - المترفين منهم - كثيرا ما يستعملون الحوّارى ولا يستعملون الرياضة ويميلون للدعة ولا يعبأون بما يتولّد عنه من الأمراض رأيت أن أذكر لهم في اتّخاذه قانونا يستعملونه فيقلّ بذلك ضرره...»[13]. سمح الرندي للفئتين المتمايزتين بأن تقبلا على نفس الأخباز ولكنّه اقترح تدبيرين مختلفين يرافقانها،يراعي أحدهما الخاصّة وعاداتها والثاني ظروف العامّة وحاجتها [14].

بيّن الرازي أنّ اللحم طعام كثير التغذية جيّد يولّد دما متينا صحيحا كثيرا وجعله غذاء للأقوياء والاصحّاء والكادحين لا يتحمّل إدمانه غيرهم[15]. وعندما ذكر أنواع اللحوم المستعملة في بيئته أخضعها للتقسيم التالي : فتيّ المعز للأبدان القليلة الرياضة، والجداء والحملان لأهل الدعة، والضأن للأبدان المعتدلة التعب، المحتاجة إلى قوّة وجلد، والبقر لأهل الكدّ

12) م. ن. ص ص 13 - 21.

13) الرندي، كتاب الأغذية، ص 183.

14) م. ن. ص 184.

15) الرازي، منافع الأغذية، ص 95.

والتعب[16]. صنّف الرازي هذه اللحوم حسب درجات التعب والراحة، وهي درجات خاضعة لتقسيم ثنائي : يكون الفتيّ من المعز والجداء والحملان لأهل الراحة، والضأن والبقر لأهل التعب. وهذا التصنيف يتناقض مع إطلاق نفع اللحوم على أهل الكدّ والتعب. أمّا الرندي فقد جعل الأبقار والكباش المسنّة طعاما للعامّة[17]. وقد حاولنا أن نبحث في تنظير الأطبّاء عمّا يدعّم هذا الرأي فوجدنا جالينوس يرى أنّ فتيّ الضأن والماعز والبقر ،أجود مزاجا من كبيرها لما في طراءة سنّها من المعرفة على اعتدال المزاج. وأمّا التي بالطبع أرطب فإذا صارت إلى لحوم الشباب في سنّها اعتدلت في مزاجها. ولذلك صارت لحوم العجاجيل أفضل انهضاما من لحوم مستكمل البقر. ولحوم الجداء أفضل انهضاما من لحوم كبير الماعز[...]. ولحوم الحملان أيضا من اللحوم التي غذاؤها أرطب. فأمّا لحوم التيوس فخلطها رديء جدّا، وانهضامها عسير جدّا، وبعدها في البرد لحوم الكباش. وبعدها لحوم البقر[...]. ولحم كلّ هرم من الحيوان رديء الحال في انهضامه وفيما يتولّد من الدمّ وما ينال البدن منه من الغذاء»[18].

يجد تصنيف اللحوم المسنّة طعاما للعامّة ما يدعّمه في رأي جالينوس. لأنّ لحوم العجاجيل والحملان والجداء أفضل انهضاما، فتكون أسرع تحلّلا وأكثر نفعا للأبدان المرتاحة في حين يكون الأعسر انهضاما أبطأ وأنفع للأبدان المرتاضة. ولكن لحوم المسنّ من الضأن والبقر والماعز شديدة اليبس والبرد، قليلة الغذاء. والحال أنّ العاملين يحتاجون حسب

16) م. ن. ص ص 95 - 100.

17) م. ن. ص. ن.

18) ابن البيطار. الجامع. II. ص 375.

منطق الأطباء إلى الحرارة المتحلّلة بالحركة، وإلى الغذاء الكثير الذي يخصب البدن ويقوّيه. فالذي يجب أن يكون طعاما للعامّة، نظريّا، هو لحم الكباش والماعز والأبقار الفتيّة لأنّها تغدو غذاء صالحا وتسمن الجسد[19]، ولحمها الأحمر أكثر غذاء وأبطأ نزولا من غيره[20].

وقد وصف البلخي لحم الحيوان «الهرم الفاني والفحل اليابس بالرداءة والبشاعة»[21]. وليست هذه اللحوم الأغذية الرديئة الوحيدة التي وصفها الطبّ للعامّة، بل الخبز الفطير رديء، فهو بطيء الهضم، صعب النفوذ إلى البدن، مولّد للرّياح والسدد والحصى والقولنج والأخلاط البلغميّة والسوداويّة[22]. وهو «غير موافق لأحد من الناس، ولا يقدر على استمرائه الفلاّحون على أنّهم أشدّ الناس وأكثرهم كدا فضلا عن غيرهم، وهم أقوى الناس على استمراء الأغذية الغليظة»[23]. ومثل الفطير في الرداءة الأطرية والهريسة المتّخذة من الحنطة[24] ولحم البقر الذي يولّد، رغم كثرة غذائه، دما غليظا سوداويّا وينتج أمراضا شتى خبيثة[25]. كما جاء في خصائص خبز الطابق أنّه ضرب مذموم جدّا، كثير اللزوجة، قليل الغذاء، بطيء الانهضام، مولّد للرطوبات النيّة والرياح الغليظة، يحدث انزماما في الجنبين ونفخا في البطن وثقلا في الأعضاء، وأردأ من هذا الخبز ما عمل

---

19) ابن خلصون، كتاب الأغذية، ص 84.

20) الرازي، منافع الأغذية، ص 95.

21) البلخي، مصالح الأبدان، ص 74.

22) ابن خلصون، كتاب الأغذية، ص 80، ابن زهر، كتاب الأغذية، ص 90؛ الرازي، منافع الأغذية، ص 24؛ الرندي، كتاب الأغذية، ص 103.

23) ابن البيطار، الجامع، I، ص 313.

24) الرندي، كتاب الأغذية، ص ص 186 - 187.

25) ابن خلصون، كتاب الأغذية، ص ص 80 - 81.

في جمر ورماد، أي خبز الملّة، ومع ذلك فقد خصّ الطبّ أهل الكدّ دون المترفين بهذه الأخباز[26].

تسمح لنا هذه الأمثلة بالتساؤل عن مدى انسجام المقاييس الكليّة النظريّة والتطبيق العملي المتّصل بالغذاء الفنوي. فقد وجدنا في المدوّنة الطبيّة المبادئ التالية :

أ - إنّ السبب الأعظم في تدبير الصحّة تناول الأغذية المولّدة للكيموس المحمود. وتقسم هذه إلى لطيفة وغليظة[27] ؛

ب - إنّ كل طعام رديء الجوهر غليظا كان أو لطيفا يولّد كيموسا مذموما يكون سببا لتولّد الأمراض[28] ؛

ج - إنّه لا يحتاج إلى التدبير الغليظ إلاّ أهل الرياضة والحركة القويّة والتعب الدائم. فهو يقاوم حركتهم ويمدّهم بالحرارة ويطول لبثه في الأعضاء. وما يقصد بالتدبير الغليظ «الأطعمة التي غذاؤها بطيء الانهضام وليست بردينة الجوهر». فهي «التي لا يتجنّبها كلّ الناس لأن من كانت حركته كثيرة وتعبه دائما وبنيته صحيحة [...] فليست تضرّه [...] إذا كانت محمودة الكيموس[29] ؛

د - إنّ أهل الراحة يفتقرون إلى اللطيف الجيّد الكيموس القليل الغذاء.

ولئن حاول الأطبّاء أن يكونوا أوفياء لهذا التنظير ساعين إلى تغليط اللطيف للعامّة وتلطيف الغليظ كلّما احتاجوا إلى ذلك فإنّهم عندما اختاروا

26) إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، II، ص 38.

27) م. ن. I، ص 389.

28) م. ن. ص. ن.

29) م. ن. II، ص ص 15 - 16.

أطعمة مغذّية غذاء كثيرا، رديئة مذمومة للعوامّ، لم يراعوا إلاّ قدرة هذه الفئة على الهضم والاستمراء دون أن يفكّروا في صحتها ودوامها. وإذا كان الظاهر من تصنيف الغذاء إلى غليظ لأهل الكدّ، ولطيف لذوي السكون، أنّه يقوم على مبدأ صحيّ هو العلاقة بين الحركة والسكون، والهضم والاستمراء، فإنّ الواقع بدا، في رأينا، محددا لتفكير الطبيب الذي ينهل من الصورة الاجتماعية للفئات والأغذية. فقد لاحظنا أنّ الطيور وأغلب اللحوم صنّفت لأهل الراحة، وأغلب الأخباز والحبوب لأهل التعب، رغم تنبيه البلخي إلى كون أكثر الأنواع غذاء هي اللحوم، والأقدر على هضمها واستمرائها هم الأقوياء العاملون، في حين لا يقوى عليها الساكنون إلى الدعة لضعف هضمهم واستمرائهم، بينما الحبوب أقلّ غذاء من اللحوم وأسهل استمراء وأيسر هضما وأنسب لذوي الراحة [30].

ولا نستغرب أن يكون الطبيب المطلّع على ثقافة اليونان قد تأثّر بما ورد في كتب الطبّ من ملاحظات عن أغذيّة الفئات، وقد كان الطبيب اليوناني محافظا على النظام الاجتماعي والتصنيفية الفئوية مرسّخا عادات الطبقات فما كان يأكله العبيد والفلاحون وذوو الصناعات في اليونان طعاما يوميّا هو الحبوب والأخباز المصنوعة خاصّة بالشعير والخشكار والحنطة[31]، في حين كان اللحم نادرا [32] واستهلاكه حدثا خارقا مرتبطا بالولائم القربانية الكبرى[33] التي كانت توزّع فيها على

---

30) البلخي، مصالح الأبدان، ص 100.

31) F. C. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, pp 122 - 128.

P. Schmitt - Pantel, *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*, pp. 334 - 340.

32) P. Schmitt - Pantel, *La cité au banquet*. p 9.

33) م. ن. ص 334.

الفقراء لحوم الأبقار[34]. وتشبه المجتمعات الإسلاميّة في غذائها المجتمع اليونانيّ. إذ كانت العامّة فيها تقتات الحبوب وما يشتقّ منها وما رخص من اللحوم وتوفّر من الأسماك. وكانت الخاصة تقبل على كلّ نفيس وتميل إلى الطيور ولحوم الجداء والخرفان والغزلان والعجاجيل. فما جعله الطبيب أكلا للفئتين المتمايزتين هو ما ألفته. وقد استدل على نفعه لها راكنا إلى المبادئ النظريّة العامّة. وكلّما أحسّ بحياده عنها وجد في الإصلاح والتدبير متنفّسا. إذ بهما ينقلب الغليظ لطيفا واللطيف غليظا وقليل الغذاء كثيرا وثقيله خفيفا. كما ورد ذلك في مثال أخباز الخشكار والسميد والحوّاري. والواضح من خلال هذا المثال أنّ الطبيب، علاوة على تغليظه اللطيف وتلطيفه الغليظ. رافق خبز الخشكار بطعام رديء يابس قليل الغذاء رخيص. فليست الخصائص الطبيعيّة وحدها هي التي يستحْضرها الطبيب وإنّما الصورة الاجتماعية للأغذيّة.

يقترن الجوع بصورة العامّة والشبع بصورة الخاصّة. فالطعام الغليظ، هذا الأرضيّ الثقيل مثل الحبوب والأخباز. يخمد الجوع ويسخّن الأجواف ويملأ البطون ويثقل المعد فيبطؤ هضمه ولا يتشوّق آكله إلى غيره بسرعة، بينما اللطيف كالطيور يكفي أبدانا رقيقة توفّر لها من الطعام أنواع ومن الشراب أصناف. لا تعرف الجوع ولا تحتاج إلى أن يثقلها الشبع.

ولم يشترط الأطبّاء جودة الكيموس في طعام العامّة في حين كان ذلك همّهم عند التفكير في غذاء الخاصّة. والغالب على ما ارتبط بالعامّة رديء. وما علّل به الأطباء اختيارهم للأغذية الغليظة أنها كثيرة الغذاء، ولكنّ القارئ يفاجأ بوجود لحوم المسنّ من الحيوان أو الأكارع لأهل التعب

34) م. ن. ص 8.

وهي رديئة قليلة الغذاء. ولم يحترم الطبّ الإسلاميّ مقياس كثرة الغذاء وقلته ولا ميّز بين اللطيف والغليظ تمييزا كاملا. فقد وجدنا من اللطيف الرديء طعاما للعامّة ومن الغليظ الجيّد ما كان للخاصّة. وقد علّل الأطبّاء نفع الرديء للعامّة بقدرتها على استمرانه وقوّتها وصحّتها. وهذا ما يتناقض مع ما ذهب إليه الرازي وابن سينا والمجوسي من أنّ الأبدان لا تسلم من إدمان الرديء[35].

وقد ذهب الأطبّاء إلى أنّ الغذاء الجيّد الكيموس صالح يولّد دما نقيّا. نافع لكلّ مزاج وفي كلّ فصل. مفيد للأصحاء والناقهين. مثل الجداء والدجاج والعجاجيل والفراريج والسمان واليمام[36]. ولمّا كانت هذه الأغذية مصنّفة للخاصّة فإنّنا نفهم أنّ العامّة مقصاة من التدبير الرامي إلى حفظ الصحة. فابن سينا عندما يشترط أن يتناول حافظ الصحّة «اللحم. خصوصا الجدي والعجاجيل الصغار والحملان والحنطة المنقاة من الشوائب المأخوذة من زرع صحيح لا تصيبه آفة والشيء الحلو الملائم للمزاج والشراب الريحاني، لا يلتفت إلى ما سوى ذلك إلا على سبيل التعالج والتقدّم بالحفظ»[37]. يقصي أولائك الذين لا تتوفر لديهم هذه الأغذية ولا يتمثل غير الأغنياء المترفين المحتاجين إلى حفظ الصحّة. أمّا أهل الكدّ المرتاضة أجسادهم فلا يفتقرون إليها. إنّهم لا يحتاجون إلاّ إلى أن تشبع بطونهم وتقوى أعضاؤهم وتخصب أبدانهم حتى يقاوموا الكدّ والتعب. فالحاجة إلى أبدان عاملة حرارتها كثيرة قادرة على الحركة. لا

---

35) يقول ابن سينا «ومن استمرأ الأغذية الرديئة فلا يغترّ بذلك فإنّه سيتولّد منها على مرّ الأيام أخلاط رديئة بمرضة قتّالة». القانون. I. ص 219. انظر كذلك الرازي. المرشد ص 92. والمجوسي. كامل الصناعة الطبيّة. II. ص 441.

36) ابن خلصون. ص ص 84. 85. 228. 229. 230.

37) ابن سينا. القانون. I. ص 217.

تشعـر بضعف ولا وهن ولا جـوع ولاعيـاء، هـي العـامـل وراء تفكيـر الطبيب الذي يتعامل مع أبدان العامّة معتبرا وظيفتها الاقتصادية. ولمّا كانت هذه الفئة قوّة إنتاج، فكّر الطبيب فيما يولّد في أبدانها الدّم الجيّد من الغليظ الحسن الكيموس. ولكنّ هذا النوع ليس كلّه في متناولها، علاوة على أنّ المجتمعات تنتج الرديء الكيموس إلى جانب الجيّد، ولمّا كان الرديء محقّرا اجتماعيا ورخيصا فالذي يستهلكه هم ذوو المنزلة الوضيعة.

تبدو وظيفة الطبّ في إنتاج خطاب ايديولوجيّ يساعد على ترسيخ الموجود المتوفّر من الأغذية والمعتاد من الأطعمة والحفاظ على التمايز الطبقي. فيمدّ العوامّ بالوسائل العملية التي تحسن الرديء وتجعله نافعا، مدرّبة إيّاهم على الاستعداد لتجاوز الأزمات الاقتصادية والمجاعات. وتنخرط قائمات الحبوب والبقول والبذور التي تصنع منها أخباز الجوع في هذا الإطار. كما نلاحظ أنّ الطبّ يحافظ على الرمزيّة الغذائيّة الفئويّة التي ولّدها الواقع المعيش فقد جاء أنّ الخشكار «يشبّه» بالفقراء و«خبز الحوّارى يشبّه بالأغنياء. ويدلّ خبز الخشكار على فقر، وخبز الحوّارى للفقراء على مرض، أو على أنّ ما يرجونه لا يتمّ لهم»[38]. هكذا تبدو سلطة الرمز فاعلة في العقل العالم. فلقد قرن المتخيّل الحبوب واللّحوم الرديئة «بالحزن» و«التعب» و«المسكنة وذهاب المال» و«الشدّة». فيكون غذاء الفقراء والعبيد الذين يدعون إلى أكل ما يعبّر عن هويّتهم[39].

واعتنى الطبّ بالصلّة بين طعام الفئتين المتمايزتين والامتلاء. فهذا المجوسي يقول : «ينبغي أن يجتنب التملّي من الطعام. إلاّ أن يكون صاحب

---

38) أرطميدوس الإفسي. كتاب تعبير الرؤيا. ص ص 84 - 85.

39) م. ن. ص. ن.

ذلك ممّن له رياضة قويّة وتعب كثير[40]. فيعني أنّ الامتلاء مذموم لأهل الراحة مستحبّ لأهل التعب. ولكن ألاّ يتقابل هذا الاستثناء مع ذمّ التملّي والشبع والبطنة والتخمة ؟ وقد رأينا المجوسي يكره الامتلاء من الغليظ ويحذّر ممّا ينتجه من وجع المفاصل والكلى وصلابة الكبد والطحال والسدد في هذه الأعضاء والنقرس[41]. وإذا كانت الفئة العاملة لا يمكنها إلاّ الامتلاء من الغليظ وهو ما جعله الأطباء طعاما لها. وكان هذا الامتلاء يضرّها لتوليده الأمراض السوداويّة الهالكة[42]. فهل تقبل على الشبع من اللطيف وهو ضارّ لها ؟ ولعلّ المجوسي الطبيب يقصد الخاصّة لا العامّة في حديثه عن الامتلاء من الغليظ. وهذا هو الأرجح لأنّ كتابه موجّه إلى هذه الفئة. ولكن السماح للخاصّة بأكل الغليظ دون الامتلاء منه يتعارض مع منطق آخر. حلّلناه. هو أنّه لا ينفع الخاصّة غير اللطيف. وإذا كان الطبّ سمح لها بالغليظ استجابة لمقتضيات الواقع فإنّ ذلك يتناقض مع سعيه إلى التصنيف ووضع الأغذية في بنية منظّمة.

وممّا يدفعنا إلى التساؤل عن التباين بين التنظير والتطبيق مسألة تقديم الأغذية الغليظة على اللطيفة. كأن يؤكل الغنم قبل الطير ولحم البقر قبل الغنم[43]. فلا شكّ أن المقصودين بهذا الترتيب هم ذوو الرفاه لأنّهم وحدهم القادرون على مختلف الأغذية. ولكن إذا كانت الخاصّة لا يفيدها غير اللطيف من الطعام والشراب فكيف لها أن

40) المجوسي، كامل الصناعة، I، ص 14.

41) م. ن. I، 1، ص 14، 15.

42) من الأمراض السوداويّة التي يولّدها الامتلاء من الغليظ الوسواس وحمى الرّبع والسرطان والجرب.

43) المجوسي، كامل الصناعة، II، 1، ص 16.

تقبل على الغليظ قبل اللطيف وهو يضرّها، إذ يثقل معدها ويملأ بطونها فيعسر هضمها له ويصعب استمراؤه ؟

كما أنّ بعض المقاييس لا تبدو ثابتة، من ذلك تنظيم عدد مرّات الأكل. فلا يضبط البلخي عدد أكلات العامة في اليوم ويترك لها حريّة أن تقبل على الطعام أكثر من مرّة في اليوم حسب حاجتها وعملها وشدّة جوعها أو ضعفه[44]، بينما يقيّد الخاصّة بالأكل مرّة واحدة تليها نومة تعين على هضم الطعام حتى تتهيّأ للسهر والمنادمة[45]. ولكنّه سرعان ما يتراجع مليّنا خطابه بجمل من نوع «إن أحبّ أحد من أصحاب النعمة أن يعود في الأكل فإنّ...»، «إن مالت نفسه إلى...»، «إن كانت الأكلة الثانية أكلة صاحب شراب»[46]. فالبلخي يقدّم تصوّرا لعدد الأكلات ويحيد عنه ليطوّع خطابه حسب رغبات ذوي اليسار وشهواتهم، فهم الذين يقصدهم بمصنّفه. وقد رأينا أن نذكر بعض ما جاء من آرائه في صنعة الطعام لنظفر بموقفه من أهل الراحة والتعب.

إنّه ينطلق في تعريف الصنعة من التمييز بين الكائن الطبيعيّ والكائن الثقافيّ. فالحيوان يغتذي بما هو طبيعيّ، والإنسان بما يحوّله عن طريق الطبخ. ويحتاج الإنسان إلى هذا التحويل لأنّه ألطف مزاجا وأنقى تركيبا وأضعف هضما واستمراء. ويميّز البلخي بين طبيعتين إنسانيتين، قويّة الهضم والاستمراء، وضعيفتهما. وتكون الأولى أشبه بطبيعة الحيوان بينما تنأى الثانية عن الحيوان نأيا وتنصهر في الثقافة انصهارا [47].

44) البلخي، مصالح الأبدان، ص 108.
45) م. ن. ص 109.
46) م. ن. ص ص 111 - 113.
47) م. ن. ص 90.

وإذا كان هذا الطبيب يقرّ بحاجة الإنسان إلى الطبخ فإنّه يميّز بين حاجتين، ملحّة وغير ملحّة. إذ أحوج النّاس في رأيه «إلى تفقّد أمر الصنعة، الخاصّة، في حين ترضى العامّة «بالقليل ممّا يلحق الغذاء»[48] منها. ويعلّل ذلك بأنّ الملوك وأهل النعمة تعوّدوا على الألوان الطّيبة حتى اكتسبت حواسّهم رقة، وطبائعهم لطفا. فهم سرعان ما يشعرون بتغيّر الطعام وفساد صنعته، بيد أنّ العامّة جافية الطبع، غليظة الحواسّ، غير متدرّبة على [illegible]ن المذاقة، ولا هي قادرة على التمييز بين الجيّد والرديء من الأطعمة. تقبل على الرديء «ممّا لم تلحقه صنعة كثيرة، حتى أنّها تناسب «في هذا الباب أصناف الحيوان»[49].

يظهر أنّ البلخي يميّز بين نوعين من الطبخ، ما يصنع صنعة وما لا يلحقه إلاّ القليل منها، أي بين ما يكون فنّا وما لا يكون. إذ من معاني الفنّ أنّه العمل الذي يتميّز بالمهارة»[50].

انتبه البلخي إلى أنّ الذوق ظاهرة اجتماعية إذ الوسط الاجتماعي هو الذي يحدّده وهذا ما نجده اليوم في تفكير بورديو (Bourdieu) الذي ألحّ على الجدليّة القائمة بين أسلوب العيش والذوق، ورأى أنّ الأسلوب هو المنتج الذوق، وهذا الذوق يصبح بدوره معبّرا عن أسلوب الحياة ومميّزا للطبقة دالاّ عليها. وإذا استعملنا لغة بورديو[51] في قراءة مصنّف البلخي ظفرنا بأنّ الرجل يميّز بين من لا ذوق له، وهو ذلك الذي لا يكون قادرا على ردّ فعل جماليّ نتيجة عدم تعوّده على صناعة الطعام باعتبارها فنّا

---

48) م. ن. ص 91.

49) البلخي، ص 91.

50) م. ن. ص . ن.

51) P. Bourdieu, *La distinction*, p. 6, 12, 14, 44, 47, 81.

من فنون الفعل (Un art de faire). ومن له مستوى الطبيعة، وهذه هي الدرجة الصفر من الذوق، تغيب فيها الحدود الفاصلة بين الذوق والعياف (Goût / dégoût). وهذا ما عبّر عنه بورديو بالذوق العامّي (Goût vulgaire)، وهو ليس ذوقا. أمّا من له ذوق في نظر البلخي فهوالمميّز بين الجيّد والرديء، القادر على الاختيار وتفضيل أشياء على أخرى. ولا يكون ذلك ممكنا دون التدرّب على حسن المذاقة. وقد توفّرت للخاصّة هذه الرياضة. ففي هذا المستوى تحضر ثنائيّة الذوق والعياف في ذهن متقبّل الطعام. إذ تستبشع الخاصّة ما ليس متقنا مصنوعا. فالذي يكون عنصرا فاعلا في تمييز اللذيذ من الكريه والجيّد من الرديء هو حضور التقزّز والاشمئزاز في ذهن الشخص المطلق لحكم ذوقيّ، وهذه الدرجة من الذوق هي التي وصفها بورديو بالذوق الخالص (Goût pur) الذي يكون مميّزا للطبقة المهيمنة.

نفى البلخي أن يكون للعامّة ذوق فأقصاها من تدبيره. وقد تمّ ذلك بطريقتين تتمثّل الأولى في ترسيخ جفاء طبعها وغلظة حواسّها وغياب ذوقها. والثانية في نفع ما تقتاته. فما لا تلحقه الصنعة الكثيرة كالخبز الفطير واللحوم التي لا تمسّها النّار لماما هو ما يفيد أبدانها الكادحة وطباعها. أمّا الثانية فتبدو في غياب تلقينها أي طريقة من طرق صنعة الأكل. يكون بها النأي عن المستوى القريب من الحيوان. ولا جدال في أنّ تأكيد نفع ما ألفته العامّة هو الذي يضمن للبلخي عدم تجاوز هذه الفئة الخطّ الذي يفصل بين الذوقين. إذ يسمح تلقين العامّة مبادئ الصنعة بتجاوز خطّ التمايز. وتدريبها على الفنّ يكسبها قدرة الحكم على الأشياء والتمييز بينها والاختيار والتفضيل. ويؤدّي ذلك إلى مستوى تجاوزاللاذوق إلى الذوق وتداخل الفئتين فعندما تكتسب العامّة ذوق الخاصّة يتحوّل

«الذّوق الخالص» إلى ذوق شعبيّ، ويلغى رمزيّا التمايز الاجتماعيّ. ينخرط مصنّف البلخي وما ألّف في التدبير وحفظ الصحّة في إطار تعليم طبّاخي ذوي الراحة أصول الفنّ، في حين تساهم كتب الأغذية في تقديم تدبيرين متمايزين ينأى أحدهما عن الحاجة والضرورة والطبيعة ويلتصق الآخر بذلك.

إنّ النزعة الإنسانية التي تبدو في تصنيف الغذاء حسب الأمزجة والفصول والأعمار هي هدف الطبيب الذي يرنو إلى ترسيخ قوانين كلّيّة عامّة، وتنظيم بعض الخصائص الجزئيّة التي مرجعها هذه الكلّيّات. وهذا البعد الإنساني يدمج الفئات في سلوك غذائيّ واحد. إلاّ أنّ العامّة إذا كانت تستفيد ببعض الأغذية الدوائيّة تصدّ بها المرض وتدفعه فهي في ظنّنا غير متأثّرة بخصائص الأغذية ونفعها وضررها، ولا هي قادرة على التفكير فيما تأكل، ولا هي تصنّف أكلها حسب وقت أو ترتيب أو كدّ أو راحة أو حمّام وجماع ونوم ورياضة [52].

وجّه الطبّ كتب، حفظ الصحّة والتدبير إلى الخاصّة التي توفّرت لها أصناف الأغذية والأشربة واتّخذت في قصورها الحكماء يشرفون على صحّتها ومرضها ودعتهم إلى الاهتمام بغذائها وتأليف الكتب لها [53]. وقد

---

52) إنّ كتب التدبير وحفظ الصحّة موجّهة للخاصّة ينظّم الطبيب غذاءها حسب حمّامها ورياضتها ونومها وجماعها، فالرياضة النافعة لها هي ما كانت قبل الطعام وبعد خروج الفضلات من الجسد وما لم يكن على جوع أو بعد الأكل... والحمّام النّافع هو ما كان بعد الأكل حتى لا يطفو الغذاء على فم المعدة، والنّوم النافع هو الذي يكون ليلا لأنّه يكمل فعل الهاضمة. ويصلح النّوم في النّهار اثر الطّعام، وخاصّة الغليظ منه، وأفضل الجماع بعد الاغتداء والهضم، وأضرّه ما كان على جوع أو شبع. ابن خلصون. كتاب الأغذيّة. ص ص 25 ، 26، 54، 58، 62 ؛ المجوسي، كامل الصناعة، II ص ص 10، 13، 22.

53) انظر مقال F. Sanagustin, «Princes et médecins dans l'Orient musulman classique» in *Annales Islamologiques, FFAO*, vol 31, 1998, pp 169 - 180

جمع ابن أبي أصيبعة في "عيون الأنباء" أخبارا كثيرة عن خدمة الأطبّاء للخلفاء والملوك وحفظت كتب التاريخ والأخبار ملازمة الطبيب لهم يداوي عللهم ويهتمّ بغذائهم المديم للصحّة والواقي من المرض.

وجدير أن نلاحظ أنّ كتب تدبير الحبالى موجّهة إلى نساء الخاصّة اللاّئي كنّ يقلقن ويمرضن أكثر من نساء العوام في حملهنّ ووضعهنّ لركونهنّ إلى الرّاحة. في حين لم تكن الفقيرة تشعر بنفس العياء لتعوّدها على رياضة البدن والحركة. ولا هي قادرة على اتّخاذ المرضعات المثاليات لإرضاع أطفالها. ولا توجد في هذه المؤلّفات غير ملاحظات عابرة تتعلّق بالإماء[54].

ولقد ألف ابن الجزار كتابا في طبّ الفقراء أورد فيه : «إنّي رأيت كثيرا من أهل الفقراء والمسكنة يعجزون عن إدراك منافع ذلك الكتاب وغيره من سائر الكتب التي ألفها الحكماء الماضون في حفظ الصحّة وردّ المريض إلى الصحة لفقرهم وقلّة طاقتهم عن وجود الأشياء التي هي مواد العلاج»[55].

وإذا بحثنا عن مدى انصياع الخاصّة للخطاب العالم رأيناها تمتثل حينا لنصائح الطبيب. من ذلك ما ذكر عن انصياع الرشيد لطبيبه الذي قاوم فيه الشهوة إلى السمك على الطعام[56]. ولا تستجيب حينا آخر منقادة إلى شهواتها التي بها يعلّل التراث اشتداد عللها وهلاكها. فقد كان الأطبّاء ينهون الخليفة المنصور [136 - 185 هـ] عن كثرة الأكل لعدم استمرائه

---

54) البلدي. ص ص 202 - 206 ؛ تأثر البلدي بأبقراط وقد ذكرت أ. روسال (A. Rousselle) أنّ أبقراط لم يعتن إلاّ بالمرأة الحرّة. Pornéia, p. 60.

55) انظر مقدّمة الكتاب.

56) المسعودي. مروج الذهب. III. ص ص 327 - 328.

الطعام، ولكنّه لم يعتبر فقتله بطنه[57]. وكانت علّة المعتضد بالله [279 - 289 هـ] تغيّر المزاج والجفاف من كثرة الجماع. وكان الأطبّاء يصفون له التقليل في الغذاء وترطيب المعدة. فيتظاهر بالحمية ويسلك سلوك الشهوة فيدعو بالخبز والزيتون والسمك حتى «سقطت قوّته واشتدت علّته»[58].

ولقد أثّر الخطاب الطبيّ في مصنّفي كتب الطبيخ الذين جمعوا أطعمة الخاصّة. وقد صرّح ابن سيّار في مقدّمة كتابه بإخضاع المطبخ العبّاسيّ لمقولات الطبّ وتصنيف هذا العلم الغذاء وطريقة إصلاحه الطبيخ. فيقول في مقدمة الكتاب : «سألت أطال الله بقاءك أن أؤلّف لك كتابا أجمع فيه ألوانا من الأطعمة المصنوعة للملوك والخلفاء والسادة الرؤساء. وقد عملت لك أطال الله بقاءك كتابا شريفا ومجموعا طريفا مشتملا على منافع الأبدان ودافعا لمضار [...] بعد أن تصفّحت أيّدك الله كتب الفلاسفة القدماء وحكايات المتكلّمين الحكماء فوجدتها بعيدة الأمد كثيرة العدد [...] أغنيتك عن النظر في الكتب المؤلفة للقدماء الفلاسفة في إصلاح الأغذية من المأكولات وعن النظر في الكتب المصنّفة وعمل الأشربة الملطّفة وعن النظر في المجموعات من الجوارشنات والمعجونات...»[59].

أخضع ابن سيّار أنواع الأطعمة المعتادة في قصور ذوي الرفاه ودورهم للتصنيفيّة الغذائيّة العالمة[60]، وضمّن فصوله أطعمة شتّى للعليل.

---

57) ابن الجوزي، المنتظم XI، ص 158.

58) م. ن. XIII، ص 158.

59) ابن سيّار، كتاب الطبيخ، ص 1.

60) انظر خصائص بعض الأغذية في م. ن. ص ص 311، 312، 315، 316. وتصنيف أنواع النبيذ حسب الأمزجة والأعمار والفصول، ص ص 304 - 305.

وأشربة وأدوية معالجة لأمراض كثيرة تواتر منها خاصّة علل المعدة والأمعاء والبطن والحلق والصدر[61].

وأخضع صاحب كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس أصنافا من الأطعمة كثيرة لمقياس الهضم وبطنه وسرعته ولمبدأ كثرة الغذاء وقلّته وغلظته ولطفه[62] منبّها إلى ما يصلح هذا العضو أو ذاك[63]، مشيرا إلى ما يعدّل المزاج من الألوان[64]، وما يكون صالحا في الفصول والأسنان[65].

وتأثّر ابن العديم بالخطاب الطبّيّ، فأفرد بابا للأشربة النافعة من الغثيان والقيء الصالحة للهضم[66]، وأورد ملاحظات عابرة في الهضم وحسن الغذاء ولطفه وغلظته[67]، لكنّه كثيرا ما أشار إلى النفع دون تحديده وإلى الجودة دون ضبطها وإلى التتبيل على ،قدر ما يريد الإنسان من المزاج، دون تفصيل[68]. وكأنّه يخاطب طبيبا عالما بالتصنيفيّة الغذائيّة العالمة وخصائص المفردات وطرق إصلاح الطعام.

كان الخطاب العالم في كتب الطبيخ، باستثناء كتاب ابن سيّار، من قبيل الملاحظات العامّة التي تعرب عن مدى تأثّر التراث الإسلاميّ بمعرفة فيزيائيّة - فلسفيّة - طبيّة وبتجارب اليونان والمسلمين وتبلور مدى

---

61) م. ن. ص ص 281 - 293.

62) كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، ص ص 22، 28، 29، 33، 38، 39، 40، 76، 94، 158، 159، 160، 163، 178، 179، 188، 193، 204، 219، 225، 227، 235، 256...

63) م. ن. ص ص 38 - 40.

64) م. ن. ص 33.

65) م. ن. ص ص 193 - 219 - 225.

66) ابن العديم، الوصلة، ص ص 506 - 209.

67) م. ن. ص ص 506 - 507 - 509 - 577.

68) ابن العديم، الوصلة ص ص 507 - 509 - 577 - 561 - 604.

استيعاب القصور وبيوت ذوي الرفاه للعلم الطبيعيّ وصناعة الطبّ وتعميم الثقافة العامّة وتبسيطها ونشرها. ويبدو المؤلّف في الطبيخ وسيطا معرفيّا بين الطبيب والفيلسوف والطبّاخ. هذا الطبّاخ الذي يدعوه مؤلّف مثل هذه الكتب إلى أن يكون فنّانا قادرا على تحريك الشهوة إلى الطّعام والجماع بالأطعمة البائيّة، حريصا على حفظ الجسد ووقايته والتخفيف من آلامه وأوجاعه.

إلا أنّنا نلاحظ أنّ المساحة النّصيّة التي يحتلّها الخطاب الطبّي في بعض كتب الطبيخ قليلة إذا ما قيست بالنسبة إلى حجم المصنّفات. وقد جاء أكبر جزء منها في أطعمة العليل وما يخفّف من الوجع والمرض. يعني ذلك أنّ انتفاع الخاصّة بالخطاب الطبّي هو في حال المرض والوقاية ورغم سعي ابن سيّار إلى إخضاع كتابه لمقولات الطبّ فإنّه بدا لنا محافظا على أطعمة الخاصّة وعاداتها، محسّنا لونها وطعمها ورائحتها، جاهدا حريصا على الشهوة واللذة.



الفصل الرابع

في الأغذية : البحث عن الأفضل



قسّم الأطبّاء الغذاء إلى نباتيّ وحيوانيّ، والنباتيّ إلى حبوب وثمار وبقول وتوابل، والحيوانيّ إلى ماش وطائر وسابح. وفرّعوا هذه الأجناس إلى أنواع، والأنواع إلى أنواع دنيا استعرضوها استعراضا باحثين في خصائصها. وأبرز ما يميّز هذا التّقسيم البحث في أوجه التماثل والاختلاف بين الأغذية. وقد قامت المقارنة على عنصرين بانيين للنسق الغذائيّ الطبّيّ هما الجيّد والرديء، وكانت الغاية من هذه المقارنة البحث عن أجود الأغذية وأفضلها لحفظ الصحّة ومقاومة المرض. وقد يكون من المفيد استخراج ما اعتبره الأطبّاء أجود الأغذية داخل كلّ صنف من الأصناف، إلاّ أنّنا نقترح إعادة تنظيم التقسيم العام للأنواع التي جاءت مضطربة متداخلة في كتب الأغذية، رغم أنّ القارئ لهذه الكتب يشعر بأنّ التّقسيم المجرّد واضح في ذهن الطبيب وضوحا. وقد نلتمس الأعذار للرازي وابن زهر وابن خلصون حين نصّوا على أنّهم اعتمدوا في تصنيفهم لكتبهم الأغذية الأكثر استعمالا مبوّبة حسب تواتر الاستهلاك. فهم لا يقصدون تنظيم الأغذية بقدر ما همّهم دفع مضارّها والإشارة إلى منفعتها، كما أنّهم لا يتوجّهون للعلماء الحكماء بقدر ما يخاطبون من ليست له غاية الدربة في صناعة الطبّ [1]، بينما اضطرب إسحاق بن سليمان في كتابه بين التجريد والتفريع والتقسيم الجزئيّ وتوزيع الأغذية حسب الاستعمال.

1) الرازي، منافع الأغذية، ص ص 59 - 60.

ولعلّه من الهامّ التذكير بأنّ مصنّفي كتب الأغذية والتدبير انطلقوا ممّا ألفه الناس في بيناتهم وتوفّر في أراضيهم. فهذا ابن زهر يعرّف الأغذية التي كانت موضوعا لتأليفه بالتي «يسهل وجدانها ولا يتعذّر في أكثر المواطن إمكانها»[2]. وينهي ابن خلصون كتابه قائلا: «وهذا القدر كاف في الأغذية المشهورة عندنا بالأندلس»[3]. كما أتمّ ابن رشد فصله في الأغذية بقوله «فهذه هي أشهر الأغذية المستعملة عندنا»[4]. وعلّل الرازي ذكره لأغذية كثيرة بتواتر استعمالها[5]. كما أنّ إشارات كثيرة في هذه الكتب تبيّن أنّ أطبّاء الإسلام اعتمدوا ما كتبه أبقراط وجالينوس في الأغذية وخصائصها. وما يفسّر ذلك، علاوة على تأثّرهم بهذين الطبيبين[6]، أنّ أغذية اليونان لا تختلف عمّا يؤكل في المشرق والمغرب الإسلاميين حيث ظهر الطبّ وتطوّر وانتشر. فقد كان الإغريق يأكلون القمح والشعير والعدس والحمّص والباقلاّء والبصل والثوم والجزر واللفت والخسّ وغير ذلك من البقول التي تزرع حول البحر الأبيض المتوسّط. ويقتاتون ما يربّون من الماعز والضأن والبقر والطيور، وما يصطادون من الماشي والطائر وأسماك البحر والأنهار، ويقبلون على البيض والجبن والزيتون والتين والعنب والسفرجل والإجّاص والتفاح والعسل. وما يصنعون من أنبذة وخمور[7]. وقد كوّنت هذه الأغذية النواة

---

2) ابن زهر. كتاب الأغذية. ص 81.

3) ابن خلصون. كتاب الأغذية. ص 102.

4) ابن رشد. الكليات. ص 255.

5) الرّازي. منافع الأغذية. ص 10.

6) انظر مثلا ما جاء Hippocrate, *du régime, II, catalogue des aliments; De l'aliment*

7) انظر: F. Chamaux, *La civilisation Greque, pp 261 - 262;* M. D. Gremek, *Les maladies à l'aube de la civilisation occidentale, pp 167-168.*

الأوليّة لكتب الطبّ الإسلامية. ولكن ذلك لا يعني أنّ الأطبّاء المسلمين اكتفوا بأغذية اليونان هذه التي ذكرها أبقراط وجالينوس واقتصروا على الخصائص التي دوّنها هذان الطبيبان. فإنّنا نجد أطبّاء الاسلام أحيانا ناقلين مؤيّدين وأخرى ناقدين مصوّبين. مثل الرازي إذ يقول : «رأيت أن أؤلّف كتابا في دفع مضارّ الأغذية تامّا مستقصى أبلغ وأشرح ممّا عمله الفاضل جالينوس. فإنّه سها وغلط في كثير من كتابه في هذا المعنى ولم يستقص في كثير منه ولا سيما يحيي بن ماسويه فإنّه ضرّ بكتابه الذي عمله في هذا الغرض أكثر ممّا نفع»[8].

1 - الغذاء النّباتي

1 - 1 - ا لأخباز

وردت الأخباز قبل اللحوم في تصنيف أنواع الأغذية وجاءت البقول والخضر والثمار بعد اللحوم في الترتيب. وما يفسّر تصنيف الحبوب في الفصول الأولى منزلتها في الواقع فالأخباز أكثر الأطعمة استعمالا في المشرق والمغرب الإسلاميين. كما أنّها كانت أكثر ما يؤكل في بلاد الإغريق[9].

وقد صنّف الأطبّاء الأخباز إلى جيّدة ورديئة. فأحسنها خبز القمح والشعير. وهما الأكثر استهلاكا في الشرق الأدنى وحوض المتوسط زمن الرخاء. وأردؤها أخباز السلت والدخن والعدس والجلبان والذرة والفول

8) الرازي. منافع الأغذية. ص 9.

9) انظر : M. C. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*.

واللوبيا والكرسنة [10] وهي تلك التي يأكلها الناس زمن الجدب والقحط والأزمة الاقتصادية [11].

وفضّل الأطبّاء خبز الحنطة المختمر الذي يكثر الماء في عجنه ويطبخ في التنّور أو الفرن واعتبروه صالحا لجميع الأزمان والأسنان ورتّبوا بعده في الجودة خبز الشعير[12]. ويعكس هذا التفضيل ما كان الناس يميلون إليه في المجتمعات التي ظهر فيها الطبّ وتطوّر وذاع. ويرمز أفضل الأخباز إلى تمام الغذاء وكماله. هذا الذي تلاءمت فيه العناصر الأربعة واعتدلت. فالقمح يدفن في باطن الأرض تسقيه السماء فتظهر سنابله تحرّكها الرياح وتلفحها حرارة الشمس تنضجها، فيحصد ويطحن. فيتداخل هذا الأرضيّ بالماء من جديد ويختمر بالهواء ينفخه، ويطبخ في النار تنضجه. يعبّر عن احتذاء يد الإنسان بالطبيعة تحاكيها في مزج العناصر الأوليّة التي كان بها الكون. وإذا كان خبز الحنطة أحسن الأخباز فلأنّ الحنطة هذه ترمز إلى ما هو طاهر خالص نقيّ من كلّ نخالة تشوبها، كما أنّ الخمير يرمز إلى التجدّد والبعث و«العبور من حال الموت إلى حال الحياة»[13]. والنار التي تحكم طبخ هذا الخبز بدورها ترمز إلى تجدّد الحياة والانبعاث والحرارة [14]. والخبز حاضر في كلّ أنواع التدبير. يرافق

---

10) الكرسنّة : (Ers ervillier). «نبات منه كبير وصغير. يزرع الكبير أمّا الصغير فبريّ أغصانه طويلة حمراء وزهره بين الصفرة والبياض فيه حبّ صغير. أبو الخير الاشبيلي، عمدة الطبيب، I. ص 320.

11) ابن زهر، كتاب أغذية، ص ص 82 - 85؛ الرازي، منافع، ص ص 13 - 41.

12) ابن زهر، كتاب أغذية، ص ص 82 - 83؛ الرازي، منافع ص ص 26 - 27.

13) انظر رمز الاختمار في J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des Symboles*, p. 434.

14) انظر رمز النّار في م. ن. ص 435.

الإنسان في صحّته ومرضه، وحركته وسكونه، منذ ولادته إلى ذبوله. فيعبّر عن هويّته[15] أو لم يعتبر اليونان القمح والشعير نخاعا به الحياة تكون[16] ؟

وهذا التمثّل للخبز ألصق بالمجتمع الزراعيّ الذي قدّس الحبوب وجعل السنبلة تاجا يكلّل رأس الآلهة أو مشعلا في يدها [17]. فالحبوب تمثّل عيش الإنسان في المجتمع الزراعيّ وتنضوي على أسرار الحياة وانبعاثها وتعاقب الفصول. وما يعبّر عن نشاطه ويكون محلّ رجائه وآماله، وما يرمز إلى خيراته، هو أنفس ما يقدّمه هدايا في شعائره وأثمن ما يأكله في طقوسه الدينيّة. فعلاوة على حضور الحبوب والأخباز في المآدب الطقسيّة اليونانيّة[18] فإنّ هذا الذي نجده غذاء مقدّما على غيره في الطبّ اليونانيّ هو الذي نراه في الرتب الأولى من طقوس الذبائح الغذائيّة. إذ قبل أن تقدّم الجداء لأبولون تهدى له حبّات الشعير التي لا تلمس إلاّ بعد طقس تطهير وأدعية، كما أنّ الثور الذي يهدى لزيوس لا يذبح إلاّ بعد أن يلمس حبات الشعير التي توضع أمامه[19].

وقد ساهمت الرمزيّة الإسلاميّة في ترسيخ تفضيل خبز الحنطة على سائر الأخباز وفي الاحتفاء بهذا الطعام. فالحبّ هبة من الله الذي أنزل الماء لينبته، فانبعث من الأرض الصلبة التي تشقّقت شقّا، وظهرت السنابل

---

15) M. Detienne, et J. P. Vernant, *La cuisine du sacrifice*, pp. 60-61.

16) M. Fauchaux, *Fêtes de table*, p. 35.

17) انظر منزلة الحبوب في : J. G. Frazer, *Le rameau d'or*, III, *Esprits des blés et des bois.*

18) M. Detienne et J. P. Vernant, *La cuisine du sacrifice*, pp. 63-64; P. Smitt - Pantel, *La cité au banquet*, pp 4-8; J. Rudharat, *Notions fondamentales de la pensée religieuse et actes constitutifs du culte dans la Grèce classique*, p 92, 232.

19) F. Chamoux, *La civilisation Grecque*, pp. 202-203-210.

السبع تحمل كلّ واحدة منها مائة حبّة[20]. والسنبلة التي هبط بها آدم من الجنّة هي سيّدة طعام أهل الدّنيا [21]. خلّصته من الجوع عندما أتاه جبريل بصرّة من الحنطة قائلا له : «يا آدم خذها فإنّها سبب سدّ جوعتك وبها أخرجت من الجنّة وبها تحيا في الدّنيا...»[22]. يرمز الخبز في المتخيّل الإسلاميّ إذن إلى النعمة الإلهيّة والخيرات حتّى أنّ دقيق الحنطة اقترن في الأحلام بزينة الحياة [23].

1 - 2 - الفواكه والبقول

تنقسم البقول والفواكه في المدوّنة الطبيّة إلى بريّة وبستانية، واعتبر الأطبّاء البريّة أيبس وأجفّ وأردأ، والبستانيّة أفضل وأجود لتوليدها الدم الغريزيّ [24]. ويدخل التمييز بين النباتين البريّ والبستانيّ في إطار التمييز بين نمطين من الحياة، حياة التوحّش وحياة التحضّر والزراعة، ويتّفق هذا التصنيف مع تمييز الحيوان إلى بريّ وأهليّ.

واعتبر الأطبّاء العنب والتين أحسن الفواكه لتوليدهما الحرارة والرطوبة في البدن ولقربهما من مزاج الدم[25]. وقد كانت زراعة التين

---

20) انظر الآيات التالية :
البقرة2 / 261؛ الأنعام 6 / 99؛ يس 36 / 33؛ ث 50 / 9؛ النبر 78 / 15؛ عبس 80 / 27.

21) الثعلبي. عرائس المجالس. ص 41.

22) م. ن. ص 39.

23) جاء في تفسير الأحلام لابن سيرين أنّ «دقيق الحنطة مال مجموع وعيال، وأنّ «العجين مال شريف في التجارة يحصل منه ربح كثير عاجل إذا اختمر. ص 186.

24) ابن زهر. كتاب الأغذية. ص ص 108 - 127؛ اسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. I. ص ص 143 - 288. II. ص ص 2 - 163.

25) اعتبر جالينوس التين والعنب أحسن الفواكه. وهذا ما نجده في التراث الطبيّ الإسلامي. انظر ذلك في ابن رشد. الرسائل ص 426.

منتشرة في اليونان[26]. وكانت هذه الشجرة في تلك الربوع مقدّسة يشرف على حقولها أبولون[27]. هذا الاله الشمسيّ الذي يختفي في الخريف ويظهر في الربيع، مجدّدا الفصول والحياة. رامزا إلى القوّة والنصر وضبط النفس والعقل والكهانة والفنّ[28]. وتنهل شجرته من رموزه. إذ تولّد ثمارها في البدن الحرارة والقوّة وتبعث العقل على كبح لجام الشهوة وتنمي الفكر[29]. كما أنّ شجرة التين مقدّسة في مصر القديمة [30]. وفي الإسلام أقسم اللّه بها في قرآنه[31]. ورحمت آدم عندما غطّت عورته فكافأها اللّه بأن سوّا ظاهرها وباطنها في الحلاوة والمنفعة [32].

أمّا الكرمة فهي تلك الشجرة العجيبة. تعبّر عن تجلّي الالهيّ في الطبيعة [33] وعنبها ثمر الدنيا والجنّة «فهو قوت وفاكهة وشراب وأدم

---

26) انظر : P. Lavedan, *Dictionnaire illustré de la mythologie et des antiquités grecques et romaines*, pp. 420-421.

27) م. ن. ص 29.

28) انظر أسطورة أبولون في : M. Grant et J. Hazel, *Dictionnaire de la mythologie*, pp. 35-38. P.Grimmal, *Dictionnaire de la mythologie* grecque et romaine, pp. 41-43; N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, pp. 78-80.

29) نصح أفلاطون الفلاسفة بأكل التين. فاقترن رمزه بالحكمة والذكاء والتفكير والتأمّل. M. Toussaint, Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p 806.

30) انظر : E. Bresciani, «*Nourritures et Boissons de l'Egypte ancienne*» in *Histoire de l'alimentation*, p.67.

31) سورة التين 95 / 1.

32) انظر الثعلبي عرائس المجالس. ص 33.

33) W. F. Otto, Dionysos, p 157; وانظر : *La manifestation de Dionysos dans la nature végétale*, chap 13.

ودواء وطبعه طبع الحياة»[34]. أذهب عنه الحزن فأحبّه الرسول وفضّله على الثمر[35].

ولقد اختلفت منزلة التمر في الطبّ العالم عن منزلته في غيره من التراث فقد ذكر الأطبّاء توليده للدم الغليظ المتين الرديء رغم تخصيبه البدن[36]. ولكنّ الطبّ الشعبيّ غلّب نفع التمر على ضرره مستندا إلى رمزيّته الإسلامية فقد استدلّ البغدادي على نفع الرطب بأنّه كان طعام مريم المقترن بالخير والبركة وثمرا غرسه الرسول في المدينة تغذّي ثمراته السبع المسلم وتقيه من السمّ القاتل[37]. فلم تستطع الثقافة العالمة إزاحة رمز غذاء كانت العرب وكان سكّان العراق وأهل فينيقيا يقدّسون شجرته التي ترمز إلى الخلود[38].

أمّا الكمثرى والتفّاح والرمّان والخوخ والمشمش والأترجّ والتوت والسفرجل والفستق واللوز والجوز ففاكهة تتنزّل منزلة أدنى من منزلة التين والعنب. ولقد اختلف الأطبّاء في منافع هذه الفاكهة ومضارّها وجودتها ونفعها وأفضليتها. فهذا ابن زهر مثلا يقول في التفّاح : «وأمّا أكله فمضرّ حتى إنّي أكاد أقول إنّه لاشيء ممّا يؤكل من الفواكه أضرّ منه...»[39] ورغم ذلك فقد وجد له فضلا إذا هضم[40]. ولم يذكر له

34) ابن مفلح الحنبلي. الدلالات الشرعيّة. III. ص 40.

35) الطبرسي. مستدرك الوسائل. XVI. ص ص 392 - 394.

36) الرازي منافع الأغذية. ص ص 235 - 236.

37) ابن قيّم الجوزية. الطبّ النبوي. ص 219 ؛ البغدادي. الطبّ النبوي. ص ص 76 - 78.

38) شوقي عبد الحكيم. موسوعة الفولكلور والأساطير. ص ص 665 - 666.

39) ابن زهر. كتاب الأغذية. ص 110.

40) م. ن. ص . ن.

الرازي في نصّه القصير منافع كثيرة[41]. ولكنّ اسحاق بن سليمان، السائر على طريقة جالينوس في تصنيف بعض الثمار حسب طبيعتها وجوهرها بيّن أنّ من التفّاح العفص والقابض والتفه والحامض والحلو. وأنّ الحلو المعتدل في الكيفيات الأربع نافع[42]. وهذا النوع غذاء ينفع الروح حسب ابن سينا [43].

إنّ التفّاح الحلو والكمثرى الحلو والسفرجل الحلو والرمّان الحلو والتوت الكامل النضج واللوز الحلو والفستق فواكه محمودة لأنّها إمّا حارّة رطبة أو معتدلة فاضلة الجوهر، تقابلها الفواكه الباردة الرطبة مثل الخوخ والمشمش والأترجّ، والحارّة اليابسة مثل الجوز، والباردة اليابسة مثل السفرجل الحامض والكمثرى الحامض والعفص والنارنج...[44] وكل هذه الثمار رغم مضارّها، نافعة فالشجرة وما تحمله من ثمر ترمز إلى العالم، رأى العقل القديم فيها قوّة فتمثّل بعض ما فيها نافعا فقدّسها [45].

ومن بين الأشجار التي عدّها الطبّ نافعة كلّ النّفع شجرة اللوز الذي يرمز نوره إلى الربيع[46]، وثمره إلى الإخصاب والطهارة وجهد الإنسان في إخضاع الطبيعة والبحث عن النافع فيها والاطّلاع على خبايا أسرارها، ظافرا بالكنز رمز النور عندما يكسر اللوزة ويأكل لبّها [47].

---

41) الرازي، منافع الأغذية، ص ص 222 - 223.

42) اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، II، ص ص 186 - 189.

43) ابن البيطار، الجامع، I ص 190.

44) انظر خصائص هذه الأغذية في الجزء الثاني من مخطوط اسحاق سليمان.

45) انظر: M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, pp. 231 - 232.

46) انظر رمز شجرة اللوز في: Ch. Hirsch - M. M. Davy, *L'arbre*, p. 120.

47) م. ن، ص 121.

وقد عدّد الطبّ منافع الأترج[48]، وترمز شجرته في اليونان إلى الذهب والنور والحياة الدآئمة[49]. وهي كثيرة بأرض العرب[50]. شبّه بها الرسول المؤمن الذي يقرأ القرآن، إذ كلّ ما فيها طيّب[51]. ولعلّ رموزها الدينيّة قديمة فقد كانت هذه الشجرة في بلاد النبط مقدّسة[52].

ومن أبلغ الأشجار نفعا الزيتونة التي نوّه الطبّ بزيوتها واعتبر كلّ أنواعها نافعة[53]. فالزيت رحيق شجرة أثينا (Athéna) حارسة اليونان. وقد جاء في بعض أساطير اليونان أنّها ما إن ألقت برمحها تخاصم بوسيدون (Poséidon) آلهة البحر حتى برزت شجرة الزيتون اليانعة بالخيرات تحمل انتصار الآلهة التي تربّعت على عرش أثينا (Athénes) [54] ونشرت زراعة هذه الشجرة[55]. ولما كان الزيتون مورد رزق هام في بلدان المتوسّط نسبت كلّ بلاد منها اكتشاف زراعته إليها ونسجت الأساطير حوله[56]. والزيتونة في متخيّل شعوب المتوسّط التي تقدّسها رمز الإخصاب والقوّة والسلام والنصر والطهارة[57]، علاوة على أنها في

---

48) ابن البيطار. الجامع. I. ص ص 13 - 15.

49) انظر وصف ديسقوريدس لها في م. ن. I ص 13.

50) ابن البيطار. I. ص 13.

51) ابن قيم الجوزية. الطبّ النبوي. ص 213. السيوطي. المقامات. ص 90.

52) ابن وحشية. الفلاحة النبطيّة. I. ص ص 11 - 13.

53) «وجميع أصناف الزيت حارّة [...] تمنع البرد من أن يسرع إلى البدان وتنشطها للحركة وتلين الطبيعة...» ابن البيطار. الجامع. I. ص ص 485 - 486؛ ابن زهر. كتاب الأغذية. ص 126.

54) انظر أسطورة أثينا (Athéna) في: G. Méautis, *Mythologie Grecque*, pp. 80-82.

55) *Encyclopédie des symboles. art "Olivier"*, p. 475-477.

56) انظر: M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 269.

57) م. ن. ص. ن.

اليونان قرينة الحكمة حافظة العلوم والفنون[58]. والزيتونة في العراق القديم شجرة مقدّسة باقية دائمة في الأرض يزكو ثمرها وينمو ويكثر ويتضاعف[59]. لا يمسّها إلاّ الطاهر إذ النجاسة تعقمها وتقتل زيتونها [60]. وهي في القرآن تلك الشجرة المباركة التي تصل بين الأرض والسماء رامزة إلى النور والخير والبركة والمعرفة[61]. فلا جدال في أنّ هذه المنزلة التي كانت تحظى بها هذه الشجرة ساهمت في تشكل تصوّر اعتدالها ونفعها للبدن.

أمّا البقول فهي مثل الثمار ضارّة ونافعة تصلح كلّها غذاء للإنسان. حتّى أردأها إذا ما أصلح نفع. ولعلّ البقول مرتبطة بنفع الزراعة التي مجّدتها الأساطير الشرقيّة. وقد تربّع على عرش هذه الأغذية الخسّ الذي اعتبر أجودها غذاء لأنّه يولّد دما رقيقا جيّدا [62]. وعدّ الطبّ القطف والاسفاناج والرجلة ولسان الثور والخبّازى والخيار والفقوس والقرع... هذه الأغذية الباردة الرطبة نافعة. إنّها تستمدّ نفعها من خصائصها الأرضيّة والمائيّة التي تجعلها ذات قوّة ملطّفة مولّدة للكيموس الجيّد. كما أثبت النفع في البقول الحارّة الرطبة مثل الجزر والبصل والحمّص والهليون. والحارّة اليابسة مثل الخرشف والثوم والسلق. والباردة اليابسة مثل الهندبا. وقد ذمّ بعض الأطبّاء الفطر والكمأة والكرنب والباذنجان.

---

58) م. ن. ص. ن.

59) ابن وحشية، الفلاحة النبطية، I، ص 12.

60) م. ن. I، ص 33.

61) النور. 24 - 35.

62) ابن البيطار، I، ص 327 ؛ ابن زهر، كتاب الأغذية، ص 116.

ويوجد الكرنب في الطرف المقابل للخسّ، إذ اعتبره ابن زهر «شرّ البقول». فالباذنجان في رأيه مذموم ولكنّه ليس بأذمّ من الكرنب[63].

يتقابل الخسّ والكرنب في المزاج، فالأوّل بارد رطب، والثاني حارّ يابس. ويتشابهان في اللون والشكل الدائريّ، ويختلفان في القوام والطعم والرائحة. وقد رأينا في القسم المتعلق بالأسنان أنّ الشيوخ متى أكلوا البارد أضرّهم لأنّ مزاجهم بارد وأنّ أعدل الأغذية الحارّ الرطب، ولكنّنا وجدنا الخسّ في أغلب التدابير صالحا للمشايخ وأصحاب المزاج البارد الذين متى أدمنوا عليه أسخن أبدانهم وقوّى نفوسهم[64].

لا نخفي أنّنا تساءلنا عن بعض رموز الخسّ رغبة في فهم النفع. فقد جاء في الفلاحة النبطيّة أنّ أمر الخسّ عجيب وأنّ له لبنا كثيرا في الربيع[65]. وقد بيّنت م. توماسان سامات (M. Toussaint - Samat) أنّ الاهتمام كلّ الاهتمام بهذه النبتة راجع إلى الشبه بين نسغها واللبن[66]. فعلاوة على خضرة الخسّ الرامزة إلى الربيع والخصب فهو يرمز إلى الغذاء الأوّل، إلى شراب الحياة الذي يحمل علامة الكثرة والولادة والخلود[67]. ولعلّ ما نسج حول الخسّ من خرافات يفسّر استعمال الخسّ في أكثر التدابير ويوضّح وظيفته العلاجيّة وتهدئته للآلام وتخفيفه للأوجاع. فقد هدّأ من روع أفروديت - فينوس (Aphrodite - Vénus) التي استلقت على هذه النبتة ناشدة نسيان أدونيس[68]. كما حوّلت الآلهة

---

63) ابن زهر، كتاب الأغذية، ص ص 116 - 117.

64) انظر مثلا نفع الخسّ للمبرودين والمشايخ في ابن وحشية، الفلاحة النبطية، I، ص 617.

65) م. ن. I، ص 615.

66) M. Toussaint - Samat, *Histoire et morale de la nourriture*, p. 836.

67) J. Chevalier et A. Gheerbant, *Dictionnaire des symboles*, p. 556.

68) M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 836.

فاوون (Phaon) الشيخ حبيب الشاعرة سافو (Sapho) إلى الخسّ مهدّئة من روعه مانحة إيّاه الخصب والشباب[69]. ولعلّ موت أدونيس في الخسّ كانت الغاية منه تسكين شبقيته الجارفة وضبط شهوته[70]. وكما كان الخسّ في مصر القديمة التي اطلّع اليونان على طبّها، رمزا إلى الخصب والخلود، إذ عثر على حبّـــات من زرعه في القبور واكتشفت رسوم أوراقه الخضراء الضاربة في الزرقة[71]. ويرمز الخسّ في مصـــر القديمـــة إلى الفلاحة وقد قدّسه سكّان هذه البلاد وقدّموه للإلهة مين (Min) [72].

تكشف لنا هذه الرموز نفع الخسّ للأصحّاء وتجديد قوى المرضى والتخفيف من حدّة العاطفة والشهوة ودفع الأجساد والأنفس إلى الاعتدال والخير. أو لم يسق أحد الفلاسفة الخسّ بالخمر والعسل واصفا إيّاه بكعكة الأرض الخضراء[73]؟

أمّا الكرنب فرغم منافعه القليلة فهو مولّد للمرّة السوداء والدم العكر. أشار جالينوس إلى رداءته ونتن رائحته[74]. ولعلّ رداءته تعود إلى عداوته للكرمة إذ تروي بعض الخرافات أنّ الكرنب عدوّ ديونيزوس إذا ما رعته النحلة وانتقلت إلى العنب أو أنتجت عسلا جعلت رائحة الكرنب الكريهة فيهما [75]. والباذنجان، حارّ يابس يحيل سواد ظاهره على المرّة

69) E. Hamilton, *La mythologie*, p. 410.

70) M. Detienne, *Les jardins d'Adonis*, o *XVI*.

71) انظر الأب جورج شحاته، قنواتي، تاريخ الصيدلية والعقاقير في العهد القديم والعصر الوسيط، ص 42.

72) انظر: E. Bresciani. «*Nourritures et boissons de l'Egypte ancienne*» in *Histoire de l'alimentation*, p.66.

73) انظر M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 836.

74) ابن البيطار، II، ص 317

75) انظر: M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p 827.

السوداء المولّدة للدم العكر[76]. وقد اقترنت زراعته هو أيضا بمعتقدات فارسيّة، إذ زعم الفرس أنّه يغيب ثلاثة آلاف سنة ويظهر ثلاثة آلاف أخرى، وأضافوا مدّة الغياب إلى زحل والنحس، ومدّة الظهور إلى القمر والخير[77]. ورغم ألفة الشعوب الإسلامية له والميل إليه في طبيخهم فإنّ رمزه السلبيّ بقي فاعلا في العقل الطبّي الذي يشير إلى ضرر سواده محاولا إصلاحه، لأنّ العادة قد تغلب بعض المعتقدات المستترة [78].

ومن البقول التي حظيت بمنزلة رفيعة الهندبا ولا نعتقد أنّ جودته تعود إلى برده ويبسه، فهاتان صفتا البلى والموت اللتان تقابلان تماما الرطوبة والحرارة صفتي الحياة. ونظنّ أنّ نفعه مرتبط بخصائصه السحريّة التي تسرّبت من طبّ المعابد في اليونان، إذ يصفه «اسقولوبينا رسول الشمس»[79] «لأدواء كثيرة»[80]. وقد نوّه المصريون القدامى والرومان واليونان بالهندبا لقلبه الأصفر وورقه الأخضر وشبهه بالخسّ[81]. كما جاء أنّ الهندبا نبتة آدم قدّمها على جميع المنابت الصغار وفضّلها تفضيلا عظيما»[82]. وقد أشار السيوطي إلى أنّ من الأطبّاء من يسمّيه البقلة المباركة لأنّ قطرات الجنة تبلّل ورقه[83]. وتبدو بركة هذه النبتة متّصلة بالعالم السماويّ والأبديّ. عندما يأكلها الإنسان فإنّه ينهل من هذه البركة التي تسحر جسمه فتزيل ضعفه وتنير نفسه.

---

76) انظر ابن سينا. القانون. I. ص 432.

77) ابن وحشية. الفلاحة النبطيّة. II. ص 876.

78) انظر مثلا رأي ابن رشد فيه ذكر صناعته النافعة. الكليات. ص 255.

79) هو اسقليبوس (Asclépios) آلهة الطبّ.

80) انظر ذلك في ابن وحشية. الفلاحة النبطيّة. II ص 1483.

81) انظر. M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p 837.

82) انظر ابن وحشية. الفلاحة النبطيّة. II. ص 1483.

83) السيوطي. المقامات. ص ص 115 - 116.

1 - 3 - التوابل والأبازير

تميّزت كتب الطبّ على اختلاف أنواعها بتنزيل التوابل والأبازير منزلة كبرى. وتستمدّ هذه قيمتها أوّلا من وظيفتها الصحيّة الوقائيّة والعلاجيّة، فقد نوّه الطبّ بتلطيف التوابل والأبازير للغذاء، ونفعها للهضم، وإعانتها على استحالة الغذاء وخروجه، وتفتيقها للشهوة إلى الأكل، وزيادتها الحرارة في البدن[84]. وهذه الخصائص من شأنها أن تحافظ على الصحّة وتديمها. واستعمل الطبّ التوابل والأبازير في كلّ نوع من أنواع التدبير ولعلاج مختلف الأمراض وصنع المشروبات والمعاجين والربوب والسفوف المستعملة دواء. كما ألحّ على تغييرها للغذاء وإكسابها الرائحة الشذيّة والمذاق اللذيذ للطعام والشراب. وذلك ممّا ينفع الأبدان ويدخل السرور والراحة على النفس عند التذاذ الحواسّ. ونوّه الطبّ بوظيفة التوابل الجنسيّة فهي بفضل حرارتها وجفافها تزيد في الشهوة إلى الجماع، وأشار إلى وظيفتها التوليديّة فعلاوة على زيادتها في الباه والمنيّ ترافق المرأة في حملها تطبخ لها في الشراب وتيسّر وضعها وتحسّن هضمها ولبنها فتفيد وليدها.

لا شكّ أنّ التوابل والأبازير تستمدّ قيمتها من خصائصها الطبيعيّة ولكنّنا لا نستبعد أن تكون منزلتها رمزيّة. فقد بيّن ج فيقاريلو (G. Vigarello) أنّها نفيسة، تحصل عليها المجتمعات الشرقيّة والمتوسطيّة بفضل التجارة مع الشرق الأقصى وجنوب جزيرة العرب[85].

وتستمدّ التوابل قيمتها خاصّة من وظيفتها الدينيّة فقد كانت مقدّسة إذ أشار م. ديتيان (M. Detienne) إلى أنّ العرب كانوا يتجنّبون عند

84) الرازي، منافع الأغذية، ص ص 206 - 210.

85) G. Vigarello, *Le sain et le malsain*, p. 30.

جمعها أيّ اتّصال بالأموات والنساء، وأنهم بعد طقس جنيها واقتطافها يضعـونها في معبد الشمس فيحرق ثلثها للآلهة [86]. وذكر ج. فرنان (J. Vernant) في مقدّمة حدائق أدونيس (Les jardins d'Adonis) أنّ التوابل والعطور تتنزّل في دائرة الشعري فيكون قطافها حين تتعانق الأرض والسماء[87].

كما كانت التوابل والأبازير حاضرة في الطقوس الإغريقية، تحرق للآلهة فتغذّيها وتنتشر رائحتها فتصل بين السماء والأرض والإنسان والآلهة فينهل الحاضرون من غذاء مقدّس. وانتشر استعمالها في الطقوس الديونسيّة في الشرق القديم وفي الطقوس القربانيّة الساميّة وفي الطقوس المصريّة [88]. أمّا المتخيّل الإسلاميّ فقرن بين التوابل والعطور الشذيّة وشجر الجنّة فجعل ما يتصاعد ريحه إلى السماء ينزل منها ليغذّي البشر بالخلود.

ولقد أدّت صفة التوابل المقدّسة إلى استعمالها في السحر[89]. وقد علّل ج. فيقاريلّو هذا الاستعمال بوظيفتها التطهيريّة، فتطهيرها الجسد من الشرّ والفساد هو الذي أدّى إلى الاعتقادفي تجديدها للشباب وإطالتها الأعمار وانضوائها على أسرار الحياة[90].

---

86) م. ن. ص VI.

87) M. Detienne, *Les jardins d'Adonis*, p. 71.

ولعلّ طقوس جمع التوابل واستعمال العطور مرتبط بعبادة الشعري وقد فتن بها قوم من العرب قبل الإسلام. انظر ابن قتيبة، كتاب الأنواء، ص 46.

88) انظر: P. Faure, *Parfums et aromates de l'antiquité*, pp. 30-96.

89) انظر استعمالها في السّحر. م. ن. ص ص 26 - 62.

90) G. Vigarello, *Le sain et le malsain*, pp. 28-30.

1 - 4 - الأنبذة والخمور

سكت ابن زهر وابن خلصون وابن رشد والرندي وابن حبيب (ت 238 هـ) عن الخمرة في قائمات الأغذية التي ذكروها. ولا يستغرب موقف ابن حبيب فهو من علماء الدين[91] ومختصره أقرب في جنسه إلى الطبّ النبوي[92]. أمّا الرندي فلا نعرف عن حياته شيئا كثيرا يدعونا إلى الفصل[93].

وقد تجاوزنا هذه القائمات بحثا عن حضور المسكر في الفقرات التي جاءت في حفظ الصحّة وتدبير الفصول والأسنان والأمزجة وعلاج الأمراض. فلم نر ابن زهر يقترحه في التدبير. ولم نعثر له في كتاب التيسير على مداواته به للمرض شرابا، وهو يعوّضه بغير المسكر. وقد لاحظت روزا خون (Rosa Khune) نفس الشيء ولم تجد له إلاّ علاجا به واحدا لمرض الجذام، وبيّنت أنّه في كتاب «الاقتصاد في إصلاح النّفوس والأجساد»، الذي ألّفه لابراهيم بن يوسف بن تشفين (ت 453 - 500 هـ) كان معرضا عن المسكر إلى الشراب الحلال، مفسّرة ذلك بتقواه[94]. كما أنّنا لا نشكّ، بالنسبة إلى كتاب الأغذية الذي ألّفه للخليفة الموحّدي عبد المؤمن (ت 527 - 558 هـ) أنّ ابن زهر، علاوة على تقواه، كان منخرطا في ثقافة موحديّة تحارب المنكر وتعاقب شارب الخمرة.

---

91) هو عبد الملك بن حبيب السلمي الإلبيري انظر ترجمته في ابن الفرضي. I. 312 - 315.

92) ضمّن ابن حبيب كتابه أحاديث كثيرة وأخبار عن العرب والسّلف.

93) لم نعثر له على ترجمة.

94) R. Khune, "Abu Marwân B. Zuhr, un professionnel de la médecine en plein XII ème siècle", in *Le patrimoine andalou dans la culture arabe et espagnole* pp. 129-139.

أمّا ابن رشد وهو من رجال نفس الفترة، فقد ذكر، في تدبير الأمزجة والأسنان، الأنبذة، وعالج بها بعض الأمراض واستعمل الشراب الأبيض الممزوج بالماء، وقد ذكر الأنبذة دون تحديد نوعها، وخصّ بعض الأمزجة بنوع مثل النبيذ الزبيبيّ أو النبيذ الأبيض المائي[95]. وقد بدا ابن رشد أكثر تسامحا من صديقه ابن زهر رغم استعماله النادر لهذه الأشربة. والدارس لخصائص النبيذ الزبيبيّ الذي اقترحه يلاحظ أنّه يعتّق أقلّ من ستّة أشهر وأكثر من ثلاثة. واختيار الشراب والنبيذ الأبيضين هو اختيار لرقّتهما ولطفهما وضعف فعلهما[96]. علاوة على غلبة الماء عليهما، إذ جاء النبيذ في التدبير الرشديّ مائيّا أو ممزوجا. وقد وجدنا ابن رشد الفقيه في «بداية المجتهد» لا يطيل الحديث عن الخمر دواء عند عرضه لجنس المستباح في حال الاضطرار[97]. وقد يكون سكوته عن اختلاف المذاهب من المداواة بالخمر وتحريم المالكية لذلك من قبيل عدم الالتزام بموقف يورّطه في مصنّفه الطبيّ[98].

واستعمل ابن خلصون النبيذ في تدبير الفصول والأسنان. وقد لاحظنا اضطرابا في موقفه من الخمر. إذ نصح بالشراب الصرف الحلو الغليظ أو الرقيق العتيق في الشتاء[99]. ونهى الشيوخ عن «الخمر التي حرّمتها الشريعة». رغم أنّها من أوفق الأشياء لهم[100]. فإذا كانت الخمرة حراما فكيف تكون حلالا للبعض وحراما للبعض الآخر ؟ وكيف تكون

95) ابن رشد، الكليات، ص ص 321، 322، 326، 329، 336، 357، 373، 377، 388.

96) ابن رشد، الكليّات، ص ص 329 - 357.

97) ابن رشد، بداية المجتهد، I، ص 479.

98) م. ن. I، ص ص 474 - 479.

99) ابن خلصون، كتاب الاغذية، ص ص 68 - 73 - 75.

100) م. ن. ص 66.

حــــلالا في الشــتــاء ؟ وهل يقـبـل عليـهـا كلّ الناس في هـذا الفـصل إلاّ الشيوخ ؟ وهل يفهم من وجود التحريم في موقف ابن خلصون والإشارة إلى نفعها ترك المسؤولية لهم في اختيار شربها ؟

أمّـا أغلب أطبّـاء الإسلام مـشـرقـا ومـغـربا على اخـتـلاف ديـاناتهم وانتمـاءاتهم المذهبيّة فقـد احتفـوا بالشـراب غذاء تواتر استعـمـاله في مصنّفاتهم. ولا تخلو كتب الأغذية وحفظ الصحّة من أقسام مخصّصة له. ولعلّ حـرج الأندلسـيين لا يفسّـر بتشـدّد المذهب من الخمرة بقـدر مـا يرتبط بازدواجيّة العلماء المصنفين في الطبّ ووظائفهم في المجتمع والدولة. لأنّ المذهب، رغم تشـدّده وانـغلاق تفكير علمـائه، لم يكن قـادرا على منع العامّة والخاصّة من الإقبال على المسكر. ولا الأدباء من التغنّي بالخمر. في حين لم يخضع ابن الجـزار ولا إسحاق بن سليمان لضغوط فرضت موقفا صارما رغم وجودهما في بيئة مالكيّة.

احتفى الأطبّاء بالشراب غذاء وتواتر استعماله لهم دواء. وقد صنّفوا الأشـربة المسكرة حسب قوامـهـا وألوانها وروائحـها وطعومـها وأفعـالهـا وأوقـات شـرابهـا وترتيبهـا بالنسـبـة إلى الأكل وحـسب الأعـمـار والفـصـول والأمـزجـة وحـالات البـدن، ذاكـرين نـفـع كلّ نوع وضـرره. وجـودة كلّ استعـمـال ورداءته. وأشـمل مـا جـاء في الـشـراب الفـصل الذي خـصّه به إسحاق بن سليمان في آخر مخطوطه[101].

صنّف هذا الطـبيب الشـراب تصنيفـا زمنيّا، فـمنه الحديث لسـنته أو لبعض أخـرى، وهـذا بارد غير مـحـمـود الجوهر ولا الغذاء، مـولّد للأخلاط الرديئة والأحلام الفاسدة ومنه العتيق المتقادم الذي جـاوز الأربع سنين إلى

101) إسحاق بن سليمان، III، ص ص 179 - 235.

سبع أو أكثر. وهذا النوع حارّ حرّيف مسخّن إسخانا كثيرا، مجفّف، ومنه المعتدل المتوسّط بين السنتين والأربع، الحار الرطب الجيّد الهضم.

وصنّف اسحاق بن سليمان الخمور تصنيفا حسب ألوانها فمنها الأسود والأبيض والأحمر القاني والأصفر الذهبي والأشقر والمورد والخوصيّ والأبيض الخمريّ والأصفر الذهبي والأبيض الخالص.

ويقوم التقابل اللونيّ أسود / أبيض، على التطابق بين الأرضيّة والمائيّة والغلظ والرقّة والعفوصة والتفاهة وثقل الهضم وسرعته وقوّة الإسكار وضعفه والتماثل في البرودة. وتكون الخمور الأخرى أميل إلى الحرّ والتوسّط بين الأرضيّة والمائيّة. وقد تكون نافعة أو ضارّة حسب استعمالها، إلاّ أنّ أجودها وأنفعها ما كان ذهبيّا خوصيّا وأشقر وأحمر. ويتربّع الأحمر المشاكل للدم على عرش الجودة. ونلاحظ أنّ الحلو الغليظ مذموم لأنّه أسود. وأنّ القابض مذموم مثل الحلو لتوليده دما غير محمود، والتفه مذموم لتوليده الدم الرقيق المائيّ الذي يكون من البياض، ويكون الأجود هو المتوسّط الحلاوة والعفوصة. وهذا الشراب الصلب القويّ الطعم الحارّ هو المولّد للدم الجيّد.

وأجود الخمور الشراب الذكيّ العطر الذي تصل رائحته إلى حاسّة الشمّ بسرعة فتحرّك الدماغ. وهذا النّوع هو الذي يصفه الأطبّاء بالريحانيّ. وفي المقابل يكون ما لا رائحة له رديئا مذموما.

وإذا ما لخّصنا هذه الخصائص بحثا عن أنفع الأشربة وجدنا الأحمر المعتدل في الغلظة والرقّة والحرارة والرطوبة والحلاوة والعفوصة أغذا الأشربة وأكثرها توليدا للدم. إنّه يصفّي العروق ويعين على الهضم ويسكّن العطش ويخصب البدن ويحسّن اللّون وينير الوجه ويدفع الفضول ويسرّ

النفس، فيكون عونا عظيما على حفظ الصحّة. أو لم يشبّه الأوائل فعله بفعل ترياق الفاروق. أمّا الذهبيّ الخوصيّ فألذّ الخمور البيض طعما وأشذاها رائحة.

وإذا كان الشراب المسكر يحظى بهذه المنزلة في كتب الطبّ فإنّ ذلك لا يرجع في رأينا، إلى خصائصه الطبيعيّة التي ذكرها الأطبّاء فحسب بل نعتقد أنّ المنزلة الثقافيّة وتمثّل الخمرة ورمزيتها عوامل كانت لها آثارها في الاحتفاء بها وتنزيلها هذه المنزلة في الطبّ الإغريقيّ الذي استوعبته الثقافة الإسلامية في فترة تاريخية كانت العراق فيها منتجة للخمور، والشعوب المفتوحة متعوّدة على الشراب، وغير ممتثلة لتحريمه الامتثال الكامل، ومتعلّقة برواسب تكوّن نماذجها العميقة الناحتة لشخصيتها التاريخيّة.

وقد حافظ الطبّ اليونانيّ على طقس من طقوس الإغريق الأكثر انتشارا في القديم. فقد ارتبطت مجالس الشراب الخاصّة والعامّة المحتفية باللّذة والمشيدة بالضيافة والألفة والمعمّقة للروابط الاجتماعية والمقرّبة بين الإنسان ومعبوده بعبادة ديونيزوس[102]. الذي تبعث قوّته الاخصابيّة الرطوبة والحرارة في الشجر وتخرجه من أعماق الأرض فتحييه[103]. وتطرب خمرة الاله وتسرّ وتسعد وتنير شاربها فترفعه الاجنحة إلى عالم السماء يخلد فيه[104]. أو لم ترفع الأجنحة هيفايستوس

---

102) انظر ما جاء من دراسات مجالس في الشراب (Symposion) مثل

O. Murray, «Les régles du symposion ou comment problématiser le plaisir?» in *La sociabilité à table* pp.65-68; P. Schmitt - Pantel, «Symposion: Banquets, orgies et transgressions, Introduction au débat sur l'antiquité» in *La sociabilité à table* pp. 49-53; M. Vetta, «La culture du symposion». in *Histoire de l'alimentation* , pp.167-182.

103) L. Charpentier, *Le mystère du vin*, pp 44-45.

104) م. ن. ص ص 44 - 46.

(Héphaïstos) الرافض للأولب، حين لعبت برأسه الخمرة التي صبّها ديونيزيوس كؤوسا له متوّجا رأسه بإكليل من أغصان الكرمة، والمينادات (Ménades) [106] يرقصن حوله يرافقنه في انطلاقه ملتفات بمثل هذه الأغضان حتى وصل الأولب[107] ؟ [105]

تسري الخمرة الاغريقية في العروق كما يسري الدم فتقي حرارتها ورطوبتها شاربها من الذبول والهرم فيتخيّل إله الكرمة يسقيه شرابا يقهر الآلام والاتعاب والموت ويخلده بل يرى نفسه يشرب دم الاله فيتحوّل مثله ذلك التحوّل القربانيّ المقدّس يفتح له أبواب السماء[108].

ويجدر أن نشير إلى أن الطبّ، رغم استعمال الخمرة الصرف في بعض الحالات قد ألحّ على مزجها بالماء إلحاحا. وتواتر هذا الاستعمال تواترا دعانا إلى تجاوز فكرة تلطيف الخمرة وتخفيفها والحدّ من فعلها،

---

105) انظر ما جاء في أسطورة هيفا يستوس الاله الحدّاد في : M. Grant. J. Hazel, *Dictionnaire de la mythologie*, pp. 175-176.

106) هنّ مرافقات ديونيزيوس يجسّدن العربدة. انظر P. Grimmal, *Dictionnaire* de la *mythologie grecque et romaine*, p. 288-289.

107) عماد حاتم. أساطير اليونان. ص 113.

108) إنّ لون الخمرة وقوامها يذكّران بالدم. لذلك اعتبرت في الثقافات الشرقية بديلا له (كما رأينا في الباب الأوّل). فنهلت من رموزه وأضحت السبيل إلى التحوّل القرباني (Transubstantiation) المعبّر عمّا يحقّق الحياة ويضمن خلودها، واقية شاربها من الذبول والهرم. وقد بيّن جان هاني (Jean Hani) أنّ الغذاء المقدّم قرابين الحاطي بمنزلة خاصّة تظهر من طقوس استعماله. يرمز إلى الخلود وقهر الموت. وأنّ الإنسان بإقباله على هذا الغذاء المقدّس يسعى إلى التشبّه بالآلهة معتقدا أنّ الخاصيّة الإلهيّة تنتقل إليه. فالذي يشرب الخمرة طقسيّا ينهل من ديونيزوس متخيّلا أنّه يصبح مماثلا له شبيها به مستبطنا خصائصه بالمشاركة في الطقوس الديونيزيّة.

J. Hani «Nourriture et spiritualité» in *L'imaginaire des nourritures*, pp 114-146.

عملا بمبدإ الاعتدال في الشراب بين الإفراط والتفريط، إلى التساؤل عمّا إذا كان هذا الاستعمال متّصلا بالواقع أو ببعض المعتقدات والطقوس.

إنّ ما يلفت الانتباه أنّ اليونان كانوا يشربون الخمور والأنبذة الممزوجة بالماء، وقد كان ذلك رتبة من الرتب الطقسيّة التي يقوم عليها مجلس السمبوزيون[109]. ونعتقد أنّ ذلك من رواسب الديونيزيّة التي كان فيها هذا سلوكا تعبديّا [110]. زد على ذلك أنّ الأساطير اليونانية تقرن الشراب الصرف بالمرض والتوحّش، وتربط بين التحضّر وخلط الخمرة بالماء[111]. وهذا المزج متّصل ببنى عقليّة شرقيّة تعتبر الخمرة ماء الحياة. فإذا نظرنا إلى أسطورة جلجامش أو ما اتّصل بالطوفان ونوح، علاوة على أسطورة ديونيزوس بان أنّ ظهور الخمرة مقترن بتدفق المياه[112]. وتشير هذه الأساطير إلى الصلة الوثيقة بين الكرمة والزراعة فيكون فعل الشرب معبّرا عن نمط العيش الزراعيّ الذي يحدّد حياة الإنسان ويكوّن هوّيته في المجتمعات التي ظهر فيها الطبّ وتطوّر. فالعلاقة متينة بين الماء والخمر، يمثّلان معا زوجا يرمز إلى الخصوبة إذ لا يكون الماء فاعلا إلاّ بفضل الشجرة، تعبّر عندما تظهر وتينع بالثمرة عن قوّة فعل الماء فيها. ولا عنب ولا خمر دون ماء فهو مبدأ إخصابيّ وظيفته تحقيق الوفرة. تتدفّق هذه الوفرة من الدنان وتمزج الخمر بالماء فيعلن الطقس عن ميلاد الشجرة وظهور الحياة ويذكّر بأن ديونيزوس، هذا الذي ولد في حرارة

---

109) O. Murray, «Les règles du symposion ou comment problématiser le plaisir?», in *La sociabilité à table*. p. 67.

110) M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 314.

111) م. ن. ص ص 312 - 323.

112) م. ن. ص 311.

نارية [113]. يخرج من الماء ويعود إليه ويسكن في أعماقه فيرمز إلى الرطوبة المغذيّة المحيية المنعشة [114]. فليس نفع الخمر في المتخيّل نفعا مرتبطا باللّذة الحسيّة وسرور النفس ونشاطها فحسب بل هو نفع ناجٌ عن مدّ الإنسان بالقوى الحيويّة الخصيبة حتّى يكون هو بدوره مخصبا يزرع الكرم ويعصر العنب [115]. ورغم اختلاف الطبّ اليوناني عن طبّ المعابد فإنّه بقي ينزّل الخمرة نفس المنزلة منوّها بخصائصها التحويليّة الشافية للأمراض والمجدّدة للأبدان [116] مشيدا بـ(Ganus) تنعت به الخمرة فتكون بريقا خاطفا ونورا فاتنا وشعاعا مفرحا [117].

لم يتأثّر جلّ أطباء الإسلام بتحريم الخمرة ولا باختلاف المذاهب في مسألة النبيذ والمداواة بالمحظور. وقد وجد الخطاب اليونانيّ سبيلا إلى الانتشار في البيئة الإسلاميّة، إذ كان مستجيبا لحاجات الناس الاجتماعيّة وعاداتهم وبناهم العقليّة. فاحتفاء الأطبّاء بالشراب الأحمر وبعده الأشقر مثلا يوافق الذوق العربيّ الذي تغنّى بدم العناقيد والياقوتة والجريال والمدماة وتلك التي تكون شعاعا.

---

113) W. Otto, *Dionysos*, p 115.

114) م. ن. ص ص 170 - 171.

115) J. Arrouye, «Forces du vin», in *L'imaginaire du vin*, pp. 370, 380.

116) ذكر بيار (Billiard) أنّه ينسب إلى أسكليبيوس Asclépios مصنّف في الخمرة جاء فيه أنّ هذا الشراب تفوق خصائصه قدرة الآلهة وسلطتها. انظر *La vigne dans l'antiquité*, p. 228.
انظر ما جاء في التطبّب بالخمرة في بلاد الاغريق A. M. Arangou, *Le vin et les amorphes de Crète*, pp. 13-14, 18-21.
وانظر استعمال الخمر في تخفيف الآلام والأوجاع في الهند القديمة Om Prackash, *Food and Drink in Ancient India*, p. 117.

117) M. Faucheux, *Fêtes de table*, p. 41; H. Jeanmaire, *Dionysos*, p. 26; W. Otto, *Dionysos*, p. 85.

كـمـا حـافظ الطبّ الإسلاميّ على أقـرب الأنبذة إلى النفـوس، تلك المتّخـذة من الزبيب والتمـر والعسـل[118]. ويوافق عـدم احتفـاء الطبّ بالنبيذ واحتفاؤه بـالخمرة تفضيل العرب لهـا وتقصير النبيذ عنهـا. وليست العرب الأمّة الوحيدة التي تفـضّل الخمر على النبيذ فقد كـان «الفرس وغيرهم من الأمم وأهل اقليم بابل [يتّخذون] من ثمار النخيل أنبذة طيّبة نافعة لكنّها لا تقـوم مـقـام الخـمـر رغم أنّهـا تنوب عن كثـيـر من أفعـال الخـمـر وتسكر إسكارا»[119]. وقـد علّل مصنّفـو كتب الأدب هذا الفـضل بالخطاب العـالم. فـالرقيق القيـرواني مـثلا مـزج بين أقـوال الأطبّاء والحكماء ليسـتـدلّ على منافـع شـرب الخـمـرة[120] ممّا يؤدّي بنا إلى القـول إنّ الخطاب العـالم في الشـراب غـدا مـرجعـيّة إليهـا يعـود نمطان مـختلفـان من الخطاب لتبـرير سلوك الشـراب. فـالأدب المنفلت من قـيـد الحـرام المرسّخ للذّة ينـتـقـي من المدوّنة الطبـيّة مـا يتّـصـل بمنافـع الخـمـرة، في حين يوظّف الخطاب الدينيّ مضارّها لتدعيم التحريم، وفي كلتا الحـالتين ساهم الخطابان الأدبيّ والدينيّ في نشـر الثقافة الطبيّة في الأوساط غير العالمة.

2 - الغذاء الحيواني

صنّف الأطبّـاء الحيـوان إلى مـاش وطائـــر وسـابـح وبحثـــوا عن أفضـــل نوع داخل كـــلّ صنـف.

---

118) الرازي، منافع الأغذية، ص 75 ؛ عبد الرحمان صدقي، ألحان الحان، ص 203.

119) ابن وحشـيـة الفلاحـة النبطيّة، II، ص 1435. كان اليونان يميلون إلى الخمرة أكثر من ميلهم إلى نبيذ العسل. انظر منزلة الشرابين في المأدبة الالهيّة في: F. Dupont, Le palisir et la loi, p. 33.

120) الرقيق القيرواني، المختار من قطب السرور، ص ص 47 - 81.

2 - 1 - الحيوان الماشي

قسّم الطبّ الحيوان الماشي إلى أهليّ وبريّ واعتبر الأوّل أكثر غذاء وأبطأ هضما وخروجا، وأفضل بقاء في البدن، وأفيد لصحته ودوامها من الثاني، مستثنيا الماعز البريّ، مادحا الغزلان، كما صنّف الحيوان الأهليّ حسب المرعى والسنّ والجنس ففضّل ما كان مرعاه في الجبال والمواضع القليلة المياه على ماكان مرعاه في المواضع الرطبة، وما يعلف ويسمّن في الدور والمنازل. ومدح الذكر من الحيوان ماخلا الماعز إلاّ أن يكون رضيعا، ونوّه بنفع الخصيّ الذي يستمدّ اعتداله من مزاج يكون بين الذكورة والأنوثة، وأشاد بالرضيع من البقر والحوليّ والفتيّ من الضأن. ووضع الأطبّاء لحوم هذه الحيوانات في سلّم تراتبيّ يوجد في أعلاه الجداء وتحتها درجة الحوليّ والفتيّ من الضأن، فالخصيّ المعتدل السنّ، فالإناث المعتدلة في العمر منه، فلحوم العجاجيل الرضّع. وفي أسفل السّلم لحوم شوارف الضأن والماعز والبقر ولحوم الجمال ولحوم الصيد ما عدا الغزلان[121].

وقد اقتدى أطبّاء الإسلام بالتصنيفيّة اليونانيّة التي حاولنا أن نتساءل عن مدى ارتباطها بواقع الإغريق، فوجدنا أنّ اللحوم تحتلّ منزلة كبرى في الطبّ شأنها في الواقع، إذ هذا الغذاء ثمين يطلبه الناس ويقبل عليه ذوو الرفاه، في حين لم يكن يأكله الفقراء إلاّ في الطقوس القربانيّة التي كانت تعبيرا عن الفعل الأساسيّ في الديانة الإغريقيّة. ويعتبر رفض

121) ابن زهر، كتاب الأغذية، ص ص 90 - 91؛ ابن سينا التحفة الغريرة في الأغذية، ص 13 - 14؛ اسحق بن سليمان، كتاب الأغذية، I، ص ص 182 - 200؛ الرازي، منافع الأغذية، ص ص 99 - 103.

استهلاك اللحوم خرقا لهذا الفعل وخروجا عن الضوابط الاجتماعية المحدّدة لعلاقات الناس[122].

ولا تحظى كلّ الحيوانات في الثقافة اليونانيّة بنفس المنزلة فالمجتمع الفلاحيّ يحتفي بما يربّي ويستعمل لحرث الأرض وبما يعبّر عن نشاطه وحياته[123]. فالجداء والضأن والأبقار الفتيّة، هذه الحيوانات النافعة للإنسان، هي التي تقدّم ذبائح[124]. بيد أنّ الأبقار الشارفة التي انتهت وظيفتها الاقتصادية (حرث الأرض) وشوارف الماعز والضأن المعبّرة عن نقصان القطعان وفتور الرزق واندثار الحياة، لا تكون في الواقع نافعة للإنسان، ولا تقدّم للآلهة، ولا تؤكل في الاشتراك[125].

---

122) انظر ما يتّصل بالطقوس القربانية في : M. Detienne et J. P. Vernant, *La cuisine du sacrifice*.

123) ذكر جوردن إيست في «الجغرافيا توجّه التاريخ» أنّ أكثر بلاد اليونان مناطق جبليّة واسعة وسهول خصبة تصلح لتربية الظّأن والماعز، ص ص 125 - 126. وأشار أوليفر راكهام (Oliver Rackham) في «Le payasage antique», in *La cité grecque d'Homére à Alexandre*. إلى أنّ أكثر الحيوانات تربية في بلاد الأغريق هي تلك التي ترعى الأعشاب والأشجار. ص 118.
وبيّن ماسمّو مونتناري (Massimo Montanari) أنّ تربية الأبقار قليلة وتربية الضأن كانت خاصّة لصوفها والأجبان التي تصنع من لبنها، فتكون الجداء والماعز أكثر الحيوانات استهلاكا في اليونان، يليها الضأن فالأبقار. وهذا الترتيب هو الذي نجد صداه في الطبّ الإغريقي.
M. Montanari *«Système alimentaire et modèle de civilisation»* in *Histoire de l'alimentation*, p. 110.

124) P. Lavedan, *Dicyionnaire illustré de la mythologie*, p. 58.
M. Montanari, *«Système alimentaire et modèle de civilisation»* in *Histoire de l'alimentation*, p. 110.
J. P. Vernant, *Mythe et société* p. 17.

125) لا يقدّم الحيوان الشارف ذبيحة انظر: M. Montanari, *«Système alimentaire et modèle de civilisation»* in *Histoire de l'alimentation*, p. 110; P. Schmitt Pantel, *La cité au banquet*, p. 339.

أمّا حيوانات الصيد فتنزّل في الثقافة اليونانيّة منزلة الدّون لأنّها ترمز إلى العالم المتوحّش الذي تخشى فيه الحيوانات الضارية يلتهم بعضها بعضا، وتكون عدوّة للإنسان تؤذيه[126]. فلا غرابة إذن أن يكون الطبيب اليونانيّ ناقلا للأنظمة المعيشة والمتصوّرة مقنّنا إيّاها علميّا.

وإذا كانت الجداء وأنثى الماعز الصغيرة تتبوأ المنزلة الرفيعة في الطبّ الإغريقي فلأنّ هذا الحيوان يرمز إلى الخلود. ارتبط رمز الجدي بزيوس الذي أرضعته العنز فنشأ بطلا قاهرا للطبيعة والعجز[127]. كما يحكى أنّ إله الطبّ أسكليبوس كان رضيع هذا الحيوان فالتصقت خصائصه به. واقترن الجدي بديونيزيس، فالعنز التي أرضعته درّبته على حياة الألوهيّة وأسرارها[128]. وقد تمّ العثور في اليمن على آثار تعكس صورة إله شاب يتبعه جدي، وبيّن ج. غاربيني (G. Garbini) أنّ الصورة هي لديونيزوس[129]. كما كانت الجداء حاضرة في طقوس الذبائح والشعائر الديونيسيّة في جنوب جزيرة العرب[130]. ولا غرابة في أن يساهم رمز الجدي في تشكّل خصائصه الطبيّة إذ يعتقد أنّ آكله يلتهم خصائص الاله. وإذا كانت لحوم هذه الحيوانات حظيت بنفس المنزلة في الطبّ الإسلاميّ فلأنّ هذا العلم منصهر تمام الانصهار في ثقافة تميل إلى الجداء والحملان فالأبقار الفتيّة.

---

126) انظر موقف اليونان من حيوانات الصيد في: J. P. Vernant, *Mythe et société* p. 17.

127) J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p 238; P. Grimal, *Dictionnaire de la mythologie grecque et romaine* pp53-54; P. Lavedan, *Dictionnaire illustré de la mythologie*, pp.58, 90.

128) انظر J. Chevalier, A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 238.

129) G. Garbini «L'art et la pensée chez les anciens yéménites» in *L'Arabie du Sud*, I, pp. 237 - 238.

130) م. ن. ص ص 240؛ 241، 245.

إنّ الميل إلى الجداء والحملان يقترن بتربية العرب وسكّان العراق والشام وفلسطين ومصر وشمال افريقيا والأندلس لهذه الحيوانات وخاصّة الضأن منها. ورغم استطابة المسلمين للحم الماعز الخصيّ الثنيّ، وإقبال الملوك على جداء البصرة وكسكسر[131]، يبقى الضأن الحيوان المفضّل في المتخيّـــل الإسلامي لارتباطه بالذبح العظيم[132]. ولتقديم اللّه له في كلامه[133]، ولميل الرسول إليه، ولاقترانه بالبركة والنماء والعدد، ولوجوده في الجنّة.

أمّا لحوم الإبل فلا نراها في كتب الطبّ الإسلاميّة توصف بالجودة. ولعلّ هذه المؤلّفات المتأثّرة بالنموذج الزراعيّ، والمساهمة في ترسيخ التحضّر، تعرض عمّا يرمز إلى الحياة البدويّة والنموذج الصحراوي. فإذا كان لحم الغزال يتبوّأ أرفع منزلة في قائمة لحوم الصيد فلأنّ هذا الحيوان يرمز إلى ما هو نفيس يجهد في صيده الخلفاء والأمراء.

أمّا الألبان فقد صنّفها الطبّ إلى ثلاثة أنواع : حليب، وهو اللبن القريب العهد بالخروج من الضرع والمخيض وهو اللبن القويّ الحموضة البعيد العهد بالخروج من الضرع، والماست وهو الرائب. وأحسن الألبان ما اجتمع فيه صفاء اللون وبياضه وسلامة الرائحة من العفونة والزفورة واعتدال القوام بين الرقّة والغلظة، وعذوبة الطعم وسلامته من المرارة والملوحة والحموضة. وقد مثلت هذه الشروط وراء البحث عن أفضل الألبان، فاعتبر لبن الأتن أحسنها، ولبن البقر والضأن أدسمها وأكثرها جبنية، ولبن اللقاح والخيل والأتن أكثرها مائية، واعتبر لبن الماعز أعدل الألبان.

131) انظر وصف الجاحظ لفضل الماعز، في الحيوان، V، ص ص 478؛ 481؛ 482.

132) «وفديناه بذبح عظيم» الصفات، 37 / 107.

133) الأنعام، آية 143.

ولبن البقر أغلظها وأذمّها ولكنّه أقواها. وتتدخّل في رأينا، عوامل ذاتيّة في تحديد أفضلية غذاء من الأغذية. فالتنظير الطبيّ يجعل لبن الأتن أحسن الألبان من ناحية ولكنّه يرى لبن الماعز أعدلها، أي هو ينزّله منزلة لبن الأتن. وقد وجدنا في قول ابن زهر تبريرا دينيّا لهذا التعويض[134]، ممّا يدعونا إلى القول بأنّ المحرّمات الغذائيّة عنصر ماثل وراء التصنيفيّة الغذائيّة العلميـة. وأجود الألبان هو اللبن الذي رفع الطفل الإلهيّ (ديونيزوس وزيوس). وأقوى الألبان لبن البقر ذلك الشراب الإلهيّ الهنديّ الذي فيه الطلاوة والعذوبة والحلاوة والدهنيّة تصنع منه الزبد المقدّسة. تعيد قوّة هذا اللبن إلى شاربه الشباب وتطهّر جسده وتزيد في بائيته أو ليس اللبن سائل أنيي (Agni) المانوي[135].

يرمز اللبن إلى الغذاء المطبوخ في بطن الحيوان الحيّ النيء، تطبخه البطن من قوى الطبيعة الحيّة اليانعة، يلتهمها الحيوان الراعي في خصب العالم[136].

2 - 2 - الحيوان الطائر

اعتبر الأطبّاء لحوم الطيور أقلّ غذاء وألطف وأسرع انهضاما من لحوم المواشي. وقارنوا بين أنواع الطيور على أساس اختلاف مزاج الحيوان وسنّه ولطفه وجوهره وغلظته وخصبه وهزاله واختلاف أعضائه. ويحظى الدجاج بمنزلة خاصّة إناثا فتيّة كان أو ديوكا مخصيّة أو فراريج.

---

134) يقول ابن زهر : ،ولما كانت ألبان الأتن تابعة للحومها ولحومها محرّمة علينا معشر المسلمين رأى الأطبّاء في ذلك لبن المعز الفتايا الحسنة المزاج، التيسير، I، ص 170.

135) F. Zimmermann, *La junglc et le fumet de viande*, p 240.

136) م. ن. ص. ن.

فلحوم هذا الطير معتدلة تلائم كلّ مزاج وفصل وسنّ وجنس. وبعدها في الجودة الدرّاج والحجل.

ولم نجد الرديء من الطير غير الحيوان الذي لم تجر العادة بأكله مثل النغّر والغربان والرخم والعقبان والحداء. واعتبرت القماري والقطا والكراكي والبرك والحبارى بين الجودة والرداءة. أمّا بقيّة الطيور فنافعة تواتر استعمالها في كتب الطبّ على اختلاف أجناسها تواترا. يكفي أن يميّز مستعملها بين ما كان يابس المزاج حارّه فصغيره يكون أفضل وكذلك سمينه خاصّة إذا كان فتيّا. وما كان مزاجه رطبا باردا. فكبيره ومهزوله يكونان أحمد[137].

والحيوان الذي تكثر تربيته وتجري العادة بأكله ويقبل عليه اقبالا هو الذي يتحوّل في عالم المتخيّل إلى رمز يختزل بقيّة الحيوانات التي تنتمي إلى فصيلته. فالدجاج وهو أكثر ما يربّى ويقبل عليه في اليونان يرمز إلى الطيور[138].

إنّ الطير حيوان مجنّح يرمز إلى الحركة. ولما كان الأمر كذلك فهو يرمز إلى الطبيعة باعتبارها مبدأ للحركة. وليس من باب الصدفة أن اعتبر أطبّاء اليونان ما كان دائم الحركة في الطير من أعضاء ألذّ طعما وأسرع انهضاما، وأن تكون الأجنحة التي يرتفع بها الطائر، والأفخاذ التي تدفعه إلى الحركة أفضل ما يؤكل[139]. وإذا كانت الفيزياء عاملا من العوامل الكامنة وراء قيمة الطير فإنّنا لا نستبعد أن يكون لرمزيّة الحيوان

137) ابن زهر. أغذية. ص ص 85 - 88؛ اسحاق بن سليمان. I. ص ص 246 - 269.

138) M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 107 - 108.

139) إسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. I. ص ص 264 - 270.

أثر في تفضيله، إذ تحيل أجنحة الطيور على حلم الإنسان بعالم السماء، فكثيرة هي الآلهة المجنّحة في أساطير الإغريق، وكثيرا ما ارتفع الأبطال إلى الأولمب بفضل الأجنحة.

ورغم إصرار أبقراط على التخلّص من طرق التطبّب القديمة فإنه بقي محافظا في طبّه على ما كان يقدّم ذبائح لاسكليبوس[140]، وزيوس[141] معتبرا الطيور أفضل غذاء. والدجاج وخاصّة الديكة ترمز للشمس وميلاد النّهار، فترتبط هيفايستوس آلهة النار والمعادن[142]. فتكون باعثة للحياة والحركة في الأجساد الباردة الضعيفة، كما تبعث الريح الحياة في الطبيعة محرّكة العناصر الأربعة [143] فالطير والريح يرمزان إلى الهواء، وعندما كان اليونان يذبحون الطيور ذات الأجنحة البيضاء في معبد أثينا على مذبح الريح، كانوا يطلبون الحياة وينشدون التواصل مع القوى الغيبيّة.[144] ويرنون إلى الخلود[145]. وقد حظي الطير في الطبّ الإسلاميّ بمنزلة رفيعة لتوفّر هذا الحيوان في المجتمعات الإسلاميّة، كما أنّه يرمز إلى خلود النّفس وقواها. فمنزلة الطير

---

140) ابن أبي أصيبعة. ص 36. P. Lavedan, *Dictionnaire illustrée de la mythologie*, p 58.

141) كان يقدّم لزيوس الطير ذبيحة. انظر: P. Smitt-Pantel, *La cité au banquet*, pp 337 - 338.

142) J. De la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, p 88.

143) م. ن. ص ص 251 - 252.

144) A. J. Festugiére, «La Grèce, La religion» in *Histoire générale des religions*, II, p. 50.

145) كانت الطيور يماما وحماما تقدّم لزيوس رامزة للخلود انظر: M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp 107-108.

في المتخيّل عامل من العوامل التي كمنت وراء استعماله في جلّ أنواع التدبير[146].

كما احتفى الطبّ بالبيض لأنّه قريب من الاعتدال مائل إلى مزاج الإنسان الحارّ الرّطب. وأحسن ما فيه صفرته لأنّها أحرّ وألطف غذاء وأسرع انهضاما وأكثر عذوبة وأقلّ زهومة من البياض. وأفضل البيض عند الأطبّاء بيض الدجاج والدرّاج[147].أمّا بيض الدجاج فهو أكثر الأنواع استعمالا [148] وأحسن طريقة نصح بها الأطبّاء في طبخه أن يكون كثير الانعقاد[149]. وقد وجدنا البيض في جلّ أنواع التدبير صالحا للأصّحاء والمرضى، نافعا كلّ النّفع. فالبيضة رمز الاعتدال المطلق «تقسم إلى عناصر الطبيعة الأربعة»[150]، يوازي بياضها المياه السماويّة والسائل الرائع. وصفرتها ترمز إلى العالم الفيزيائي[151] عندما يلتهمها الإنسان يلتهم الأسطقسّات التي تجعله شبيها بالكون. والبيضة في أساطير الإغريق والمصريين والهنود ترمز إلى ولادة العالم[152] ففي الهند تشرق البيضة

146) لو نظرنا إلى كتاب اليسير لوجدنا الطيور دواء لجلّ الأمراض : I. ص ص 18. 20. 23. 25. 39. 50. 69. 86. 91. 100. 104. 105. 116. 121. 125. 141. 143. 145. 157. 189. 197. 199. 201. 202. 212. 218. 224. 229. 232 .II. ص ص 257. 260. 261. 273. 279. 283. 292. 295. 298. 301. 302. 303. 307. 316. 332. 337. 343. 346. 348. 349. 354. 356. 361. 363. 364. 372. 381. 391. 404.

147) ابن زهر. كتاب الأغذية. ص ص 85 - 88 ؛ اسحاق بن سليمان. كتاب الأغذية. I. ص ص 270 - 283.

148) ابن زهر. كتاب الأغذية. ص 88.

149) ابن رشد. الكليات. ص ص 250 - 251.

150) C. G. Jung, *Les racines de la conscience*, p 192.

151) م. ن. ص 193.

152) J. De la Rocheterie *La symbologie des rêves, La nature*, p. 178; C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 630. S. Sauneron, «La naissance du monde selon l'Egypte ancienne» in *La naissance du monde*, p. 37, 59 - 62.

شمسا وتسطع ذهبا تشع بالنور والخير وتعبّر عن التكاثر والكائن الأرقى[153]، حتى أنّها في الكيمياء ترمز إلى الولادة والوعي وتعبّر عن النفس[154].

2 - 3 - الحيوان السابح

صنّف الطبّ الأسماك إلى بحريّ ونهريّ، والبحريّ إلى بحريّ لجيّ وشطّيّ، والبحريّ اللجيّ إلى صخريّ ولجيّ، والشطيّ إلى ما يطلب الموضع الصافي وما يقصد الموضع المتوسّط وما يكون في الموضع الكدر. أمّا النهريّ فهو نهريّ وبحيريّ. والنهريّ نوعان : منه ما يطلب الأنهار القويّة الدفع. وما يقصد الأنهار الكدرة. والبحيريّ نوعان أيضا، منه ما يعيش في البحيرات التي تنصبّ فيها الأنهار، ومنه ما وجد في الآجام الكثيرة الطين.

وقد فضّل الأطبّاء البحريّ على النهريّ، ومن البحريّ الصخريّ فاللجيّ فالشطيّ الذي يأوي إلى المواضع الصافية. فالنهريّ الذي يطلب الأنهار القوّية المدّ. فالبحريّ المنتقل إلى النهر العظيم. وقد بدا مقياسهم في تصنيف أنواع السمك، بحثا عن أفضلها، طبيعة الماء الذي يأوي إليه السمك وقوامه وموضعه من الصفاء والكدورة، وقوّة مدّه، ودوام حركته، وكثرة أمواجه. ولكنّهم اعتمدوا مقاييس أخرى، منها أنواع السمك وغذاؤه وسنّه واختلافه حسب أزمان السنة، مفضّلين ما كان لحمه رخوا قليل اللزوجة والغلط، بعيدا عن الزهومة والزفورة، كثير الدم والقشور، ذا فلوس، وما يرعى الحشيش الطريّ والأصول الرطبة أو يأكل

---

153) J.De la Rocheterie *La symbologie des rêves. La nature*, p178; J. Herbert, *la mythologie hindoue*, p 101.

154) J. De la Rocheterie *La symbologie des rêves. La nature*, p. 179.

الحيوان النقيّ، وما كان متوسّطا بين السمين والهزيل[155]. وقد اعتبر السمك يسير الغذاء سريع الانحلال في البدن يولّد دما رقيقا مائلا إلى البياض لغلبة البرد على مزاجه.

ولمّا كان السمك باردا فإنّه لا يتنزّل منزلة الجداء والحملان والعجاجيل والطيور الحارّة. لذلك لم يهتمّ الطبّ اليونانيّ بالأسماك اهتمامه باللحوم والطيور رغم أنها حظيت ابتداء من القرن الخامس الميلادي بمنزلة كبيرة في الواقع وأضحى طبخها فنّا من فنون الفعل[156]. وكانت الأسماك قبيل هذا القرن «طعاما كريها رديئا، هو أخر مورد للغرقى»[157]. وكان أفلاطون يعتبر أنّ صيد الأسماك مشغل غير جدير بالإنسان الحرّ[158]. فقد يكون لتمثّل السمك هذا، أثر في الوعي الطبّيّ الذي بدا محافظا على النماذج الزراعيّة معبّرا عن ايديولوجيا المدينة.

ولعلّ رمز السمك المتعدّد الدلالة عنصر من العناصر الخفيّة المحدّدة للموقف اليونانيّ. ففي المياه توجد كائنات لا تؤذي الإنسان. وأخرى تبتلعه، مثل الثعابين والأسماك العظيمة[159]. كما تسكن المياه الأرواح الشريرة والشياطين والأشباح التي يحذرها الإنسان ويخافها[160]. وقد

---

155) اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، I، ص ص 324 - 365.

156) كانت فترة ما قبل العصر الهليني فترة عيش من البحر. وقد تأثّر هذا النمط عند اندثار القوّة الايجيّة وأصبح يقوم على الزراعة وتربية الحيوان. لم يكن السمك ذا منزلة رفيعة إلاّ أنّه ابتداء من القرن الخامس ظهر الاهتمام بطبخه. انظر :
M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture* , p 368.

157) م. ن، ص، ن.

158) م. ن، ص، ن.

159) انظر ذلك في J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves, La nature*, p 119; C. G. Jung, *Les racines de la conscience*, pp 113 - 114.

160) انظر C. G. Jung, *Les racines de conscience*. pp. 51-52.

يكون الحذر من الأسماك الملتهمة للإنسان عاملا من العوامل المحدّدة لرداءتها وضررها لآكلها. وإذا كانت أسماك البحار هي المفضّلة فلأنّ اليونان تعوّدوا على ما ينتجه البحر من أنواع متوسّطة الحجم كثيرة الفلوس والزعانف[161]. ولعلّ تفضيل هذه الأنواع في الطبّ الإسلامي من تأثير المعتقدات الساميّة[162]. كما أنّ ما يعيش في البحار وأمواجها يحرسه ب.سيديون - نبتون (Posédon - Neptune) طاردا كلّ الكائنات المخيفة منها[163]. كما أنّ سمك المياه الجارية أنقذ فينوس (Venus) وابنها كوبدون (Cupidon)[164].

يؤثّر الرمز السلبي في تصوّر ضرر السمك، والإيجابيّ في تصوّر نفعه. فهذا الحيوان البارد المنقذ الهالك في الأسطورة، تجدّد حركته قوى البدن وتخصبه وتبعثه على التوليد[165].

2 - 4 - العسل

من أكثر الأغذية تواترا في المدوّنة الطبيّة العسل. فهو سريع الانتقال إلى الدم يغذو البدن غذاء صالحا يسيرا للطفه وسرعة انحلاله، ويجلو الرطوبات وينقي الأبدان من السام ويغسل أوساخ العروق. وهو أنواع،

---

161) انظر هذه الأنواع في M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p 369.

162) م. ن. ص 383.

163) رمز السمك في J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves, La nature*, p 411.

164) م. ن. ص. ن. وانظر كذلك C. G. Jung, *Les racines de la conscience*, p 411. فقد ذكر أنّ السمك في الهند يعني المنقذ (Sater)

165) يرمز السمك للإخصاب والتوليد والتجدّد. انظر

J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, p ; C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p 334, M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p 383.

أحمدها الربيعيّ فالخريفيّ وما صفا وتوسّط بين الرقّة والغلظة، وفاحت منه رائحة عطرة. ويختلف باختلاف المرعى، وأجوده ما ارتعى نوّار اللوز وأمثاله. ويصلح ما ابيضّ منه لشراب الورد والجلاّب، وما احمرّ للأشربة الحارّة. وقد نوّه الطبّ بشراب العسل[166].

ويعتبر العسل من أنفع الأغذية وأجداها وأكثرها تأثيرا في البدن وتغييرا لحالاته وتحقيقا لسلامته. وقد وضع ابن زهر رسالة يستدلّ فيها على فضل العسل على السكّر[167]، مبيّنا موافقة العسل لطبيعة الإنسان الذي يحتاج أكثر ما يحتاجه إلى الهواء، والعسل رطوبة هوائيّة أنضجتها حرارة الشمس[168].

ويستمدّ العسل قيمته، علاوة على خصائصه الطبيعيّة، من تجربة شعوب الشرق التي ألفت استعمال هذا الغذاء لحفظ الصحّة والوقاية من المرض ومداوته، ولعلّ سلطة العسل تفوق الفعل الحقيقي إذ هو سحريّ تشكّلت رموزه في فترات سبقت تبلور الطبّ اليوناني وبقيت ثابتة في تصوّره وتمثّله. فقد كان العسل قربانا في الطقوس الدينيّة اليونانيّة يقدّم للآلهة عند طلب عونها ومساعدتها. وكان الإغريق يعتقدون أنّه يجدّد الشباب ويطيل العمر، يتناوله الحكماء يوميّا وأبطال الإغريق يستمدّون منه قوّتهم، إنّه غذاء زيوس ونبيذه شراب الآلهة المطهّر من الذنوب والخطايا،الممكّن من الخلود، حتى أنّ اليونان والمصريين والرومان القدامى

---

166) ابن زهر كتاب الأغذية، ص ص 124 - 126؛ اسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية، II، ص ص 226 - 230.

167) ابن زهر، تفضيل العسل على السكر، في محمّد العربي الخطابي، الطبّ والأطبّاء في الأندلس، I، ص ص 310 - 317.

168) م. ن. ص 316.

كانوا يطلون به موتاهم ويدفنون في قبورهم هذا الغذاء. ونجد نفس المعتقدات في بلاد الرافدين والشرق الأدنى، حيث كان الناس يعتقدون أنّ العسل يخلّدهم فيخزنون منه كمّيات كبيرة ويطلون به أغذيتهم ليحفظوها من الفساد[169].

كما قدّس الهنود الذين تسرّبت معتقداتهم إلى العرب وأثر طبّهم في المسلمين هذا الغذاء. فالعسل (ãnanda) في أساطيرهم أمواج ترتفع إلى السماء يحرسها سوما (Soma) خالق النّفس ومالكها [170]. فسوما (Soma) هو الشمس (Sûrya) وهو العسل يرمز إلى الحرارة والنور وحلاوة الوجود ولذّة النفس الخالدة[171].

زد على ذلك أنّ العسل شراب أهل الجنّة المخلد[172] جعله اللّه للناس في الدنيا شفاء[173]. وقد ساهمت أقوال النبيّ وعادة تناوله في ترسيخ رمزه، واستوعبت كتب الطبّ الشعبي الرمزين القرآني والمحمدي للإشادة بنفعه[174]، ونوّهت كتب الأدب به[175].

---

169) انظر ذلك في عبد القادر حافظ «العسل شفاء وغذاء»، التراث الشعبي ع 12، 1981 ص ص 106 - 107.

J.Chevalier et A.Gheerbrant, *Dicyionnaire des symboles*, pp. 632-634, *Encyclopédie des symboles*, p.412.

J. Lacarrière, *Au cœur des mythologies*, p. 35. M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 38-40-54.

170) J. Herbert, *La mythologie hindoue*, p 234.

171) م. ن. ص ص 235 - 236.

172) محمّد 47 / 15.

173) النحل 12 / 68 - 69.

174) أنظر ابن قيم الجوزيّة، الطبّ النبوي، ص ص 31 - 32.

175) الجاحظ، الحيوان، V، ص ص 429 - 430.

3 - الطبخ يحوّل الأغذية

وإذا كان بعض هذه الأغذية التي ذكرنا نافعا والآخر ضارّا فإنّ صناعة الطعام تحوّل الضارّ نافعا، إذ تلطّفه إذا كان غليظا وتغلّظه إذا كان لطيفا وتقويّه إذا كان قليل التغذية وتخفّفه إذا كان رطبا وتسخّنه إذا كان باردا وتبرّده إذا كان حارّا، وتحدّ من توليده السوداء ومن إثقاله الهضم، وغير ذلك من الأضرار. فمهما تكن رداءة الغذاء فإنّ الطبّ يجد فيه نفعا إيمانا بأنّه لا يوجد شيء نافع نفعا مطلقا ولا ضارّ ضررا كاملا. فالباذنجان، هذه البقلة السوداء الرديئة «إذا سلقت وطبخت باللحم، أضحت لذيذة معتدلة في الحرارة [176]، والكمأة المولّدة للأمراض البلغميّة والبهق الأبيض، إذا سلقت بالماء والملح والصعتر ثمّ أكلت بالملح والمرّي والفلفل قلّ ذلك منها. والمشويّ منها أيضا في بطون الحملان والجداء نافع[177]. والفطر، هذا الغذاء الضارّ ضررا، «إذا أكل بالمرّي أذهب ضرره»[178].

احتفى الطبّ الإسلامي بالطّبخ أيّما احتفاء فكان الأطبّاء يصلحون كلّ الأغذية بهذه الصناعة. ولا نستغرب ذلك، فالطبخ في المدوّنة اليونانيّة يحظى بمنزلة كبرى إذ يستجيب الاهتمام به للاحتفاء بما يميّز الإنسان. فهو الوحيد من بين الحيوانات القادر على التفكير في غذائه وترتيبه وتنظيمه وتحويله. وقد بيّن أبقراط في «الطبّ القديم» الفرق بين نمطين من العيش، حياة التوحّش ويكون الغذاء فيها نيئا يتسبّب في الألم والمرض والموت، وحياة التحضّر ويميّزها الطبخ الذي يحقّق الانتصار على الألم

---

176) ابن رشد، الكليات، ص 255.

177) الرازي، منافع ص 188.

178) م. ن. ص ص 189 - 190.

والمرض ويسمح بالصحّة. فالحاجة إلى الطبخ وليدة البحث عن الأنفع الذي يكون بالعجن والتتبيل، أي بكلّ الفنيّات التي يقع بها تحويل النيء والنأي به عن الأصل بتغييبه تغييبا [179].

وقد قرن أبقراط بين الطبّ والطبخ ملحّا على نشأة الأوّل من الثاني، مبيّنا أنّ الإنسان حين بدأ يميّز بين ما يهضم وما لا يهضم، وما ينمي وما ينقص، ومايولّد الصحّة والمرض، غيّر أكله شيئا فشيئا بصناعة الأخباز والأحساء. لذلك تنخرط الإشادة بالأخباز الجيّدة في إطار مدح ما يرمز إلى الطبخ ويعبّر عنه، ففي طبخ الخبز إخضاع للطبيعة. كما يقترن تتبيل اللحوم وإنضاجها وتهريتها سلقا بالانتصار على الفساد والتعفّن والابتعاد عن الطبيعة في حين يتّصل شيّها وعدم تتبيلها بحياة التوحّش. فتفوّق المسلوق على المشويّ هو احتفاء برقّة التحضّر الذي ترمز إليه القدر[180]. ويرمز التتبيل والتفويه إلى الطبخ أيضا لأنّ التوابل والبزور والأعشاب لا تؤكل نيئة. أمّا الفواكه والبقول فأحسنها ما طبخته الشمس وحوّلته يد الإنسان عصيرا أو خمرا أو نبيذا أو زبيبا.

ويوافق احتفاء الطبّ بالطبخ إشادة الأساطير اليونانية باكتشاف الإنسان النار وإخضاعها لقضاء حاجاته، ولا نستبعد أن يكون التصوّر

---

179) انظر Hippocrate, *L'ancienne médecine*, III, 4; *La consultation* p 132; B. Farrington, *La science dans l'antiquité*, p. 67; J. Jouanna, «Hippocrate et son temps»; in *Médecine antique*, pp 53-57.

180) انظر المقارنة التي عقدها م. ديتاين (M. Detienne) بين السلق والشيّ والتوحّش والتحضّر في: *Dionysos mis à mort*, p 180. وقد ذكر ديتيان (Detienne) انّ افلاطون أشار في الجمهورية إلى صلة المسلوق بالحضارة والمشوي بالتوحّش، مبينا انّ حرّاس الجمهورية والمحاربين يأكلون المشوي حتى يكونوا كالكلاب اليقظة. م. ن. ص. ن.

البرميثيوسي للإنسانية طبع مخيّلة الحكماء والأطبّاء[181]. فالنّار التي يحتفل بها الإغريقيّ يضرمها مدّة طويلة لطبخ الثور الذبيح والحبوب[182]. هي نفسها التي يدعو الطبيب إلى أن تحكم صنعة الطعام. وليس من الغريب البتّة أن يتماثل الذّوق الطبيّ مع الرتبة الطقسيّة الدينيّة في تفضيل المسلوق على المشوي، إذ يعبّر كلاهما عن التّصورات السائدة في اليونان. كما أنّ التصوّر التاريخيّ اليونانيّ لتطوّر الإنسان ومنزلته، هذا الذي احتاج، عند ابتعاده عن العصر الذهبيّ إلى اكتشاف مختلف الفنون بتجاوز ضعفه وألمه، يكمن وراء الإشادة بكل ما يمثّل الانتصار على الهشاشة والوجع. وتتشابه الأساطير الشرقيّة في الرموز الأساسيّة، إذ استوعب أطبّاء من اليهود والمسيحيين والمسلمين صورة آدم الذي عاقبه الله بالسقوط إلى عالم يجوع فيه ويتألّم ويمرض، تعلّم فيه صناعة الخبز لينتصر على الضعف.

إنّ الطبخ عند أبقراط وغيره من فلاسفة اليونان فنّ، يعني ذلك أنّه ليس مجرّد حركات آليّة خالية من التفكير، بل هو ممارسة تستند إلى معرفة[183]. ومفهوم الطبخ هذا، باعتباره صناعة هو الذي استوعبه أطبّاء الإسلام وجعلوه الطريقة التي يحوّل بها الضارّ نافعا. كما تأثّر الطبّ الإسلاميّ بالطبّ الهنديّ الذي أشاد بفنّ الخلط (Samyoga) وفنّ الطبخ (Samskara) وبيّن خطر الأغذية النيئة على جسد آكلها وتحويل الطبخ لها إلى نافعة[184].

181) انظر أسطورة اكتشاف النار في : E. Hamilton, *La mythologie* pp. 503-505. N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, pp. 503-505.

182) انظر وصف م. دتيان (M. Detienne) لطقوس القرابين الغذائيّة في *Dionysos mis à mort*, pp. 175-180.; *Les jardins d'Adonis*, pp. 72-113.

183) انظر، Hippocrate, *Du régime*, I, XVIII, 2; J. Jouanna, «Hippocrate et son temps», in *Médecine antique*, p57; «La naissance de l'art médical» in *Histoire de la pensée médicale en Occident*, p26.

184) F. Zimmermann, *La Jungle et le fumet des viandes*, pp 144-145.

وإذا كان أبقراط قد ألحّ في «الطبّ القديم» على خطورة الطبيعيّ وضرره للجسد فقد أشار في مصنّفاته الأخرى إلى خلل الثقافيّ الذي يحتاج إلى المعرفة العاقلة ليكون نافعا تمام النّفع[185].

وقد كشفت كتب الأغذية والتدبير والمفردات والكليّات تدخّل الطبيب في اليوميّ فنّانا يلقّن مبادئ الطبخ والاستهلاك، ضاغطا على العادة، مصلحا ما ضرّ منها. وإذا كان النهي عن المألوف حاضرا في نصوص كثيرة[186] فإنّ الطب الإسلاميّ لا يستأصل عادات النّاس وطرق صنعتهم الطعام ولا يلغي طرق الاستهلاك إلغاء، بل نراه يتصرّف في الأليف يطوّعه لقوانين الطبّ دون هدم العناصر الأساسيّة المكوّنة للطبخ في المجتمعات الإسلاميّة. يؤصّل الطبّ في أحيان كثيرة المخاطب في عاداته، ويعلّل نفع ما ألفه وتاق إليه ومال حتّى وإن كان غليظا بطيئا رديئا، معلّلا ذلك بأنّ الطعام حين تطول مدّة استعمال المرء له تألفه الأعضاء التي تطلب ما شاكلها، منقلبا إلى طبيعتها، لافتا الانتباه إلى أنّ الضرر لا يظهر إلاّ بعد إدمان كثير[187].

وطبيخ الأطباء لا يختلف عن طبيخ تكثر فيه التوابل والأفاويه والعطور التي تذكّر «بمأدبة الخلود الأصليّة» (Festin de l'immortalité originelle)[188]. ويحضر في مائدة الصحيح السليم الخبز واللحم والخمر. هذا الثالوث الذي يرمز إلى المعرفة والتأنّس[189].

185) انظر مثلا : Hippocrate, *Du régime*, I, XVIII, 2.

186) انظر مثلا ابن زهر. أغذية. ص ص 84 - 95 - 107.

187) انظر مثلا ابن رشد. الكليات. ص ؛ الرازي. منافع. ص 115 ؛ الشقّوري. تحفة المتوسّل في محمد العربي الخطابي. الطبّ والأطبّاء في الأندلس. II. ص 256 ؛ المجوسي. كامل الصناعة الطبيّة. II. ص ص 30 - 31.

188) انظر هذه المأدبة في J. Thomas "La nourriture d'immortabilité en Grèce et à Rome", in *Saveurs, senteurs; Le goût de la Méditerranée*, pp. 16-18.

189) يرمز الطبخ إلى المعرفة وتعتبر الخمر من المطبوخ M. Serres, *Les cinq sens*, p 180.

خاتمة الباب الثالث

تنتظم العناصر المكوّنة للغذاء في المدوّنة الطبيّة في شكل بنية تتلاقى فيها أركان أربعة (أرض وماء ونار وهواء) وأخلاط أربعة (دم وبلغم ومرّة سوداء ومرّة صفراء) وكيفيات أربع (حرارة وبرودة ورطوبة ويبوسة) وأمزجة أربعة مفردة (حارّ ورطب وبارد ويابس) وأربعة مركّبة (حار / يابس وحار / رطب وبارد / يابس وبارد/ رطب) وفصول أربعة (ربيع وصيف وخريف وشتاء) وأسنان أربع (طفولة وشباب وكهولة وشيخوخة). ويقوم النسق الغذائيّ في المدوّنة الطبيّة على التقارب والتباعد بين هذه الأقطاب. فالربيع المعتدل الحرارة والرطوبة مثلا يدعو المعتدل الحرارة والرطوبة، فيكون مناسبا للعمرين الأوّلين والمزاج الدمويّ. يشدّ التّصنيفيّة الغذائيّة الطبيّة رقمٌ يرمز إلى الثبات والكمال والتمام.

كما تنتظم الأغذية في شكل بنية تقوم على التقابل بين المختلفين (المرأة / الرجل وأهل الراحة / أهل التّعب) فيكون العامل المحدّد لنفع الغذاء وضرره ناتجا عن الوظائف والأدوار الاجتماعية وأنماط العيش. ولكن هذا التقابل كثيرا ما يغيب في خطاب كونيّ إنسانيّ يدمج الجنسين والفئتين في تماثل يحدّده نفع وضرر تحكمه ثنائيات يتقابل فيها الشذيّ والنتن، واللذيذ والكريه، والكثير والقليل، والمقوّي والمنهك للقوى، والمهزل والمسمّن، والجيّد والرديء. فتشدّ هذا النظام الازدواجيّة التي ترتكز عليها كلّ جدليّة وكلّ حركة وكلّ توازن.

وتتّسق هـذه الأغذية في بنية يتطابق فيها البريّ والأهليّ، فيحمد ما يرمز إلى الزراعة والفلاحة ويذمّ مـا يرجع إلى زمن الالتقـاط والصيد والعيش في الغابات والبوادي. ويمدح مـا يحوّله الإنسان بفضل استغلاله للنار ويصنعه صنعة تعبّر عن إصلاح الطبيعة وقيمة التعقّل، ويذم النيء الذي يشترك فيه الإنسان والحيوان.

تتفـاعل هذه العناصر وتتشابك لتحقيق النفع أو الضرر ولتحـويل النافع ضارّا والضارّ نافعا. ويقوم النفع والضرر على عنصر نواة يشدّ كل البنى الفرعيّة. وهذه النواة هي الدم. فحسب زيادته ونقصانه وجـودته ورداءته وغلظتـه ورقّتـه تتحـدّد الحرارة والرطوبة المتولّدتـان في البدن، المحقّقتان لاعتداله وحركته. فلا غرابة أن تكون الأغذية المعتدلة الرامزة إلى اتّساق الكون وانتظامه وحرارة الحياة ورطوبتها أفضل الأطعمة والأشربة.

ولئن ساهمت الفيزياء، في مدّ الطبّ بالعناصر الأوّلية التي نظّم على أسـاسهـا الأغذية ورتّبهـا ترتيبـا نظريّا فإنّ الواقع بدا مـؤثّرا في هذا الترتيب ممّا جعل عناصر النظام متحرّكة مفتوحة لتقبل أخرى تحدّ من التجريد وتقضي على انغلاق البنى. من ذلك العـادة التي اعتبرهـا أبقـراط طبيعـة ثانية. فإنّنا نرى مثلا الأطبّاء يقدّمون قياسا في تركيب الأغذية الغليظة واللطيفة. مطبّقين ما جاء من تنظير في جوهر الغذاء، ولكنّهم شعروا في نفس الوقت بمغالاتهم في التنظير. وذكّروا بالعـادة فقـابلوا بين التنظير والتجربة الاجتماعيّة.

وعلى ضوء هذا يمكننا أن نستنتج أنّ عنصرين هامّين يؤسّسـان الفعل الغذائيّ في المدوّنة الطبيّة : أحدهمـا القيـاس الذي يشدّ الغذاء إلى قـوانين تنظيريّة مجرّدة مغلقة. وثانيهمـا التجربة المتمثّلة في العـادة التي تكون خرقا للقـاعدة وخروجا عن القياس. لم يقتصر أطبّاء الإسلام إذن على

منهج القياس بل قرّبوا بين ما أملته التجربة وما اقتضاه التّنظير. فتداخل في مؤلفاتهم تشخيص العلّة مع الملاحظة والممارسة. وكثرت في كتبهم الإشارات إلى تجارب أمهم وكانوا لا يتحرّجون في الحديث عن أنفسهم وعن اكتشافهم لخصيصة من خصائص الأغذية بعد أكلها صدفة[1]. ولقد أثّر تثاقف العرب مع الأمم الأخرى في نشأة الطبّ العربي وتطوّره. وغيّر تصوّر هذه الأمّة للصحّة والمرض.

كان العرب يتصوّرون أنّ أرواحا شرّيرة تصيب الجسد فتنهكه وتمرضه، فيتقرّبون إلى الآلهة ناشدين رضاها متوسّلين طردها للأذى عنهم، ويقصدون السحرة والكهّان والعرّافين طالبين تعاويذهم ورقياهم وأدعيتهم وعقاقيرهم[2]. ولمّا نهلوا من معارف اليونان تأثّروا بالتصوّر البقراطي للسويّ (Le normal) والمرضيّ (Le pathologique) [3]. فحدّد هذا التصوّر نظرتهم إلى الغذاء.

---

1) انظر ما جاء في ابن زهر، التيسير، I، ص 179 ؛ II، 282. 339. 340. 428.

2) برهان الدين دلو. جزيرة العرب قبل الإسلام. ص ص 309 - 310.

3) استعرنا عبارتي "السويّ" (Le normal) من كتابين. أحدهما لجورج كانقيلهام (Georges Canguilhem) *Le Normal et le Pathologique* وقد حاول فيه صاحبه ضبط هذين المفهومين ضبطا فلسفيّا، مبنيّا نسبيّتهما، موضّحا أنّ السويّ مفهوم متحوّل وأنّ المرضيّ ليس إلاّ نوعا من أنواع السويّ، ولكنّه سويّ مختلف مغاير. وقد ميّز بين السويّ المطلق والسويّ الفيزيولوجي الذي هو حال الصحّة.

أمّا الكتاب الثاني فهو لإميل دوركايم (Emile Durkheim) *Les règles de la méthode sociologique;* Chap: III, Les règles relatives à la distinction du normal et du pathologique pp 47-75.

قرّب دوركايم (Durkheim) بين الظاهرة الاجتماعية والظاهرة البيولوجية. مميّزا ما يعتبر فيهما سويّا (normal) وما يعدّ مرضيّا (pathologique) معرّفا السويّ بما هو كائن كما يجب أن يكون والمرضيّ بما هو على نحو مخالف لما يجب أن يكون. ويعتبر المجتمع الصحّة حالا سويّة تقابلها حال المرض التي ينفر منها ويحاول تجنّبها والتّخلص منها. وقد دفعتنا قراءة هذين الكتابين إلى التساؤل عن مفهومي السويّ والمرضيّ اللذين يحكمان نظرة الطبّ الإسلامي إلى الغذاء النافع والضار.

وما يميّز الطبّ البقراطي أنّه أراد أن يكون عقلانيّا، فقد رفض أبقراط تدخّل أيّ شكل من أشكال القوى الغيبيّة في تفسير المرض وعلاجه علاجا دينيّا سحريّا، مناهضا طرق التطبّب الخارقة التي كانت منتشرة في معابد أسكليبيوس مفسّرا المرض والصحّة تفسيرا طبيعيّا، مفرغا الإلهيّ (Le divin) من كلّ محتوى تجسيمي (anthropomorphique)[4]. والمرضي عند أبقراط ناتج عن انخرام التناسق والخروج عن اعتدال حال البدن، فيرتبط بالخلل والتشويش والنقصان والتغيّر والفساد. ويتحدّد المرضيّ انطلاقا من السويّ الذي هو عنده اعتدال لمقادير الأخلاط وتناسق. فيصنّف، حسب هذا التّصوّر، كلّ فرد داخل أنموذج أو قالب معيّن (بلغمي أو صفراوي... أو صاحب مزاج حار ورطب أو بارد رطب...) ويتميّز بنوع واحد من الخروج عن الاعتدال. ويكون المرضيّ إمّا ناتجا عن عوامل خارجية طبيعيّة مثل حركة الأفلاك والأنواء والأهواء وطبيعة الأرض والمياه، أو خارجيّة ثقافيّة إذ كثيرا ما تتولّد الأمراض من طرق الطبخ وأطر استهلاك معيّنة. والملاحظ أنّ هذا التصوّر الخارجي (exogène) للسويّ والمرضيّ مرتبط بمجموعة تعيش نفس الظروف الطبيعيّة أو الثقافيّة. ويعضد هذا التصوّر تصوّر آخر داخلي (endogène)، إذ يكون المرض ناتجا عن نموّ داخلي أو نقص، مثل عوارض الحمل أو ضعف البدن المحتاج إلي النّمو...

4) لا يعني ذلك أنّ أبقراط رفض السببيّة السحريّة (La causalité magique) والفعل الخرافيّ الخارق. للتوسّع في تصوّر أبقراط للسويّ والمرضيّ يمكن العودة، علاوة على المجموعة البقراطية، إلى L. Ayache, "Hippocrate laissait-il la nature agir?" in *Tratados Hipocráticos*, p 19; G. Canguilheln, *Le normal et le pathologique*, p 12. L. Edeltein, *Ancient Medecine*, pp 205-246. J. Jouanna «Sur les traces d'Hippocrate de Cos», in *Médecine antique*, pp 23-31; «Hippocrate et son temps, in *Médecine antique*, pp 51-65.

كما أنّ التصوّر البقراطيّ للسويّ والمرضيّ يقوم على فكرة التحوّل من حال إلى أخرى، والتبدّل الذي يكون بناء لشيء غير موجود أو هدما لما هو كائن أو تجديدا لما كان وعودة إلى ما اندثر[5]. وتكون وظيفة الطبيب هي مدّ الإنسان بنسق نافع يتصوّره الطبيب الأنجع والأفضل. ولمّا كان الأمر كذلك فإنّ هذا النسق معياريّ (normatif) ضابط لسلوك أحسن وأردأ[6]. والسلوك الأحسن هو المحافظ على البدن الصحيح الذي يكون على أفضل هيئاته، تفعل أعضاؤه أفعالها كعادتها من غير وجع. والأردأ هو الذي يقود إلى اضطراب المزاج وقصور الأعضاء عن الفعل. أوالألم عند القيام به. ويحتاج الإنسان في سلوكه الغذائيّ إلى معرفة خصائص الأغذية بجميع الحالات التي تستهلك فيها. وإدراك ذلك يستوجب صفاء الذهن وجودته. وهنا نتبيّن أهميّة النفس العاقلة في تحقيق الصحّة أو جلب المرض، إذ فعلها هو الذي يؤدّي إلى الاعتدال.

إنّ الإنسان، عندما يختار أغذية من بين أخرى، لا يلبيّ حاجاته أو رغباته تلقائيا بل يخضعها لعقل يضبط له الاختيار ويضغط على شهواته وعاداته وخيالاته، متمثّلا العالم تمثّلا طبيّا، إذ تصبح كلّ العناصر المحيطة به مهدّدة لوجوده أو محقّقة له، وتضحي سببا في كونه وفساده. وعوض أن يكون فعل الأكل والشرب فعلا حرّا غدا إشكالا حقيقيّا. لذلك يمكن

---

5) للتوسّع في هذه الفكرة أنظر: J. Jouanna, *Hippocrate*, p 461.

6) بيّن ل. عيّاش (L. Ayache) معياريّة الطبّ البقراطيّ مؤكّدا أنّ الصحّة معيار يجذب إليه الطبيب الإنسان، ضابطا له الحدود بين السلوك الصواب والسلوك الخاطئ وبين الفضيلة والرذيلة.

L. Ayache, «Hippocate laissait-il la nature agir?» in *Tratados Hipocráticos*, pp23-26.

وقد حلّل م فوكو (M. Foucault) في *La naissance de la clinique* البعد المعياريّ للطبّ. انظر ص ص 34 - 35.

القول إنّ دورا من الأدوار التي يؤدّيها الطبّ الإسلامي في اليوميّ ذو بعد فلسفيّ، لأنّه يدفع المرء إلى إدراك "أنّ الوجود العقليّ لا يمكن أن يتمّ دون ممارسة صحيّة" على حدّ تعبير م. فوكو (M. Foucault) [7]، وأنّ الإنسان وإن كان قطب الكون يركّب من أسطقسّاته وينهل من اعتداله فإنّ العناصر الموجودة في الطبيعة تكوّنه، ولكنّها تهدّده في الآن نفسه. فهذا الذي يمكن أن يتولّد كيموسا رديئا وخلطا فاسدا حائدا بالمزاج عن طبيعته واعتداله يصبح عنصرا حاضرا في ذهن الخائف من الفساد ومن برد الموت ويبسه. فينضبط إلى القوانين التي سنّها العقل العالم. هذه القوانين معايير يدخلها الإنسان الذي يجب أن يكون طبيبا لنفسه محدّدا هو نفسه أسلوب عيشه[8].

ولا تبدو منزلة السويّ إلاّ عند مقابلته بالمرضيّ الذي هو قطب الطبّ. إذ وظيفة هذا العلم حفظ الصّحة وردّها في حال المرض الذي يقترن في تفكير الأطبّاء بالضعف والعجز والهلاك والموت، ويعتبر عنفا. من هنا يكون الغذاء بدوره ممارسا للعنف عندما يسبّب الألم والعجز والموت، كما يكون واقيا من العنف قاضيا عليه.

وقد اقترن التفكير في السويّ والمرضيّ بتمثّلين للجسد، تمثّل أوّل لجسد مفكّك مفصّل إلى أعضاء، إذ اقترح الأطبّاء مجموعة من الأغذية لحفظ صحّة هذا العضو أو معالجة ذاك. وتمثّل ثان مقترن بتصوّر كليّ للسويّ والمرضيّ (Conception totalisante) يهتمّ بالجسد وحدة كليّة ولكنّنا وجدنا أنّ ما يحفظ الجسد أو يداويه قد يضرّ الجزئيّ ويمرضه،

---

7) M. Foucault, *Histoire de la sexualité*, 3, *Le savoir de soi*, p 123.

8) انظر تحليل م. فوكو M. Foucault لذلك في *La naissance de la clinique*, p 35.

وإنّ ما يضرّ عضوا من الأعضاء قد ينفع عضوا آخر في نفس الوقت[9]. ممّا يقودنا إلى اعتبار أنّ تصوّر الطبّ لغذاء الجسد الكلّي والجزئيّ لا يخلو من اضطراب مردّه الامتثال لقواعد نظريّة دون التفكير في خللها الإجرائيّ.

وإذا كان تصوّر الطبّ للسويّ والمرضيّ ينأى عن التمثّل الاجتماعيّ لهما، إذ يحدّد الأطبّاء الأشياء تحديدا موضوعيّا، فإنّ ذلك لا يعني أنّهم لا يحافظون على التصورات والتمثّلات الاجتماعية للمرض والألم والعجز والصحّة والقوّة[10]. فالمرضيّ إلى جانب كونه ظاهرة طبيعيّة يشترك فيها الإنسان والحيوان وتتعلّق بالكائن الإنساني المطلق (être humain total) باعتباره معطى ماديا وجسدا بيولوجيّا، هو ظاهرة اجتماعيّة إذ الإنسان جسد ثقافيّ معايير صحّته وضوابطها محدّدة اجتماعيّا[11]. وإذا كان المرض يهدّد الكائن الطبيعيّ في وجوده وحركته فهو باعتباره يؤثّر في الفعل يدخل اضطرابا على الجسد الوظيفيّ والتواصليّ ويشوّش نسق الحياة اليوميّ، معطّلا الوظائف التي على هذا الجسد أداؤها في المجتمع.

---

9) تحفظ المرارة بترك العسل، ويحفظ الكبد بالإقبال على الحلو، ويحفظ البصر ويقوى بترك الألبان، ويحفظ الطحال بالحليب، وتحفظ صحّة الأمعاء والبطن بالكرنب، ويضعف البصر به. ابن خلصون، كتاب الأغذية، ص ص 30، 38، 39، 40. فماذا يفعل هذا الذي يريد أن يحفظ كلّ هذه الأعضاء ما دام الغذاء الواحد يحفظ عضوا ويضعف آخر ؟

10) كثيرة هي الدّراسات التي حلّلت العلاقة بين تصوّر العلم للسويّ والمرضيّ وتمثّل المجتمع لهما. انظر مثلا :
M. Augé. C. Herzlich, *Le sens du mal : anthropologie, histoire et sociologie de la maladie:* C. Herzlich, *Médecine, maladie et société*; V. Flick, *La perception de la santé et de la maladie;* Laplantine, *Antropologie de la maladie;* F. Stendler, *Sociologie médicale*.

11) يؤثّر المجتمع في سلوك المريض محدّدا مدى بساطة عاهته وخطورتها ودرجة ألمه وعذابه مقرّرا دمجه في المجموعة أو اقصاءه ضابطا منزلته. انظر Herzlich, *Médecine, maladie et société*, pp 15 - 18; Stendler, *Sociologie médicale*, p 29.

وقد بيّن لنا تحليل التصنيفيّة الغذائيّة أنّ تصوّر صحّة أهل الرّاحة والتعب مرتبط بوظائفهم وأدوارهم الاجتماعيّة، وأنّ تمثّل قوّة الرجل التناسليّة متّصلة بمنزلته في مجتمع أبويّ، وأنّ النظرة إلى دم المرأة تقوم على استيهام بدائيّ (Fantasme primitif)، وأنّ الاهتمام بصحّة الشيخ وحرارته يتنزّل في إطار تخليد ما يرمز إلى الذاكرة والحكمة.

ولقد قام التفكير في النافع والضار على المعايير الجسديّة التالية: القوّة والضعف ؛ الصمود والعجز ؛ النشاط والخمول ؛ التوليد والعقم ؛ السلامة والتشويه ؛ الجمال والقبح. تنبني هذه الصفات بدورها على ضدّين هما الكمال والنقص. وصفات الكمال الجسديّ هي التي تعبّر عن انصهار الإنسان في نظام الطبيعة المتوازن، وهي صفات نورانيّة تمثّلها اليونان في الأبطال والآلهة. وتغنّى بها شعراء العربيّة في قصائدهم.

لا جدال في أنّ الطبّ يقدّم تصوّرا للجسد يقوم على صورتين، صورة لبدن مثاليّ تقابله صورة لبدن ناقص. فالموجود والمنشود مختلفان، وكلّما تعمّقت الهوّة القائمة بينهما قويت المغايرة. وعندما يقدّم الطبّ للإنسان إمكانيّة النأي عن الموجود يتعلّق هذا بالذات المغايرة (Alter ego) باعتبارها ذاتا ممكنة [12] ويصبح الجسد الموجود منبوذا أو مكروها يغدو في تفكير صاحبه المتعلّق بالمثال آخر غريبا. ولا سبيل إلى تحقيق ذلك في نظر الأطبّاء إلاّ بالعقل الذي يسمح لصاحبه بتغيير وجوده عن طريق المقارنة بين البدن الموجود (الخارج عن الاعتدال) والجسد الممكن الموعود (المعتدل). والغذاء هو الجسر الذي يقع به تحقق

12) انظر تحليل لوبروتون لنظرة العلم إلى الجسد في D. Le Breton, *L'adieu au corps*, p 9.

الممكن الموعود والانتقال من حال النّقص إلى الكمال ومن الاضطراب (Désordre) إلى الانتظام (Ordre)، فتبنى علاقة بين الإنسان وجسده تقوم على التحكّم في الأنا، والحلم بذات أخرى وإنسان مغاير[13].

إنّ عمليّة استيهام المستقبل (Fantasmer l'avenir) [14] هي التي تساعد الإنسان على التعلّق بالنموذج الاعتداليّ، رغم أنّ التدبير المقدّم في كتب الطبّ يبدو "في غاية البعد من الإمكان"[15]. وتحديد "ماهية الإنسان النّموذجي"[16]، هي في صلة وثيقة بتصوّر حياة مثاليّة أسسها الصحّة والفضيلة والسعادة [17].

وإذا كانت الثقافة العالمة قد أثّرت في الطبّ الذي استوعب العلم الطبيعيّ والفكر الفلسفيّ فإنّ تيّارا تلفيقيّا مزج بين مقولات الفكر اليونانيّ وأراء أطباء الإسلام، وما جاء في كتب الحديث والسيرة والأدب من أخبار ترسّخ ذوق العرب وبركة ما كان الرسول يأكل ويفضّل

---

13) إنّ العلاقة الممكنة بالجسد في المدوّنة الطبيّة هي علاقة تقوم على السيطرة التامّة على الذات والتحكّم في أهوائها وسلوكها. انظر تحليل د. لوبروتون (D. Le Breton) لوظيفة الطبّ الضاغطة في م.ن. ص 28.

14) M. Onfray, *Le ventre des philosophes*, p. 28.

15) ابن رشد، الكليات، ص 327.

16) العبارة لفوكو M. Foucault, *La naissance de la clinique*, p 35.

17) بيّن فوكوانّ الطبّ اليوناني وضع في حياة البشر صورة إيجابيّة عن الصحّة والفضيلة والسّعادة م. ن. ص 34. وقد وجدنا في مقالة جالينوس "في أنّ قوى النفس تابعة لمزاج البدن" ما يدعّم هذا الرأي يقول: "متى عدّ لنا البدن بالأطعمة والأشربة [...] على ما اوضحت وبيّنت في كتاب أخلاق النّفس كان ذلك ممّا يعين النّفس على نيل الفضيلة كما يوصف من فعل أصحاب فيثاغورس وأصحاب أفلاطون وكثير من القدماء وغيرهم".
Hans Hinrich, Biesterfeldt, *Galen traktat, dass die kräfte der seele den mischungen, des Körpers folgen, in Arabischer übersetzung*, p 9.

وينصح به غيره[18] فلقد انطلق أصحاب الطبّ النبويّ من أفضلية أعدل المؤمنين والرسل مزاجا وأكملهم أخلاقا لترسيخ نفع غذاء محمّد وضرر ما حذّر منه أونهى عنه[19]، إذ تصوّروا أكله مساهما في بناء كماله.

إنّ الفكر الذي لا يميّز بين محمّد الإنسان المنخرط في ثقافة ينتمي إليها ويعبّر عنها ومحمّد النبيّ صاحب الرسالة، ساهم في ربط التطبّب المنقول في الشرعيات بالوحي[20] وفي وسم غذاء الرسول بالقداسة. هذا الغذاء الذي يعتقد أنّه مال إليه لنفع ورغب فيه لحكمه، في حين أضحى ما كرهه حاملا للشرّ والفساد والضرر. فالحبّة السوداء التي تنفع كلّ داء إلاّ الموت، والتين والزيتون وزيت الشجرة المباركة، والرمّان وهندبا الجنّة وسفرجل الأنبياء والأترج الذي يشبّه به المؤمن، والجمار الذي به يوصف المسلم، والعسل الذي فيه شفاء مثل القرآن وتمر عجوة...[21]، كلّ هذه الأغذية ذات سلطة سحرية ناتجة عن رموز دينيّة قديمة رسّختها الكلمة. كما أنّ النهي عن بعض الأغذية الضارّة مثل خلط السمك واللبن،

---

18) لقد ظهرت في نفس الفترة (VIIIe / VIIe - VIIIe / III) نزعتان في الطبّ إحداهما عقلانيّة والأخرى روحانيّة وصفهما ف. سان أقوستين (F. Sanagustin) كالتالي : «un savoir officiel reconnu, fondé sur la tradition scripturaire et un savoir marginal «souterrain», un savoir en rupture avec celui des élites et essentiellement véhiculé par la tradition orale» «Princes et médecins...» in *Annales islamologiques*, vol 31, p 69.

19) انظر ما جاء في البغدادي، الطبّ من الكتاب والسنّة، ص 4.

20) انتبه ابن خلدون إلى أنّ «الطبّ المنقول في الشرعيات[...] ليس من قبيل الوحي في شيء وإنّما هو أمر كان عاديا للعرب ووقع في ذكر أحوال النبيّ صلى الله عليه وسلّم من نوع ذكر أحواله التي هي عادة وجبلّة لا من جهة أنّ ذلك مشروع على ذلك النحو من العمل فإنّه صلّى الله عليه وسلّم إنّما بعث ليعلّمنا الشرائع ولم يبعث لتعريف الطبّ ولا غيره من العاديات». المقدّمة، ص 493.

21) انظر ابن قيّم الجوزيّة، الطبّ النبوي، ص ص 32، 78، 79، 84، 213، 220، 222، 236، 237، 300 ؛ البغدادي، الطبّ من الكتاب والسنّة، ص ص 89، 101، 117.

والجبن واللبن، والخلّ والأرز، والخلّ واللبن[22] يعــود إلى تصنيف شــرقيّ للممكن والممنوع، فمحمّد كان يعيش في بيئة ساميّة شاع فيها نهي خلط الألبان بالأسماك، ومحيط تداخلت فيه ثقافات الشرق وامتزجت، هذه الثقافات التي لا يمزج فيها عنصران متقابلان ورمزان متطابقان. إذ يحيل الخلّ مثلا على الدم النجس، واللبن على طهارة الغذاء الأوّل، والأرز على الغذاء المقدّس في الهند وطعام الخلود[23]، والخلّ على الحموضة القاتلة لبذرة الحياة، الحائلة دون التوليد والاستمرار[24]. يضاف إلى ذلك "أنّ نبيذ الأرز إذا انقلب إلى الحموضة وصار خلاّ [...] يطحن كلّ إناء يكون فيه حتّى لا يقوم له ولا يحمله إناء"[25]. فضرر خلط الخلّ باللبن ناتج عن تصوّر سكّان الهند القديمة وبلاد الرافدين له قوّة هدّامة. وهذا التمثّل قد يكون تسرّب إلى بلاد العرب فعبّر عنه الرسول أو لعلّه كان موجودا في بلاد العرب ولم يصلنا عن ذلك شيء.

وتجدر الإشارة إلى أنّ الثقافة الشعبيّة المتعلّقة بقوّة الكلمات السحريّة، التي كان الساحر في المجتمعات القديمة يتوسّل بها للضغط على مختلف الظواهر الطبيعيّة والاجتماعيّة، استعملت البسملة والحمد والصلاة على النبي وبعض الآيات والسور في الشراب ماء صرفا أو سائلا مخلوطا

---

22) البغدادي، الطبّ من الكتاب والسنّة، ص 12.

23) انظر رمز الأرز في *Encyclopedie des symboles*, pp 577, 578.

كما جاء في ابن البيطار، أنّ الهند تزعم "أنّ من اقتصر على الاعتناء به (أي الأرز) دون سائر الأغذية طال عمره ولم يشبه في بدنه تغيير ولا صفرة". I، ص 25 .

24) يقوم الطبّ الهندي على نظرية الطعوم التي تؤدي وظائف مختلفة في الجسد. انظر R. Suoboda, «Théorie et pratique de la médecine ayurvédique, in *Médecines orientales*, pp 79-80.

ومن بين الأدوار التي يؤديها الحامض إضعاف المنيّ. انظر ذلك في G. Mazars, «Le goût et les saveurs selon l'Ayurveda» in *Asie, Savourer, Goûter*, p 123.

25) ابن وحشية، الفلاحة النبطيّة، I، ص ص 486 - 487.

بعناصر أخرى[26]. وتكمن وظيفة هذا الطقس السحريّ في التهدئة من القلق النفسيّ والوجوديّ الذي يعيشه "الإنسان البدائيّ" المستقرّة نماذجه رغم تغيّر المجتمعات الإسلاميّة. ولعلّ نموذج اقتران النبوّة بالمعجزة وتصوّر بعض الأنبياء سحرة، وترسيخ إعجاز البيان وربطه بالسحر، وعدم تجاوز معنى الطبّ الذي ساد قبل الاسلام (إذ من معانيه السحر)، من العوامل التي تكمن وراء توظيف الطبّ الشعبيّ للكلمة تلتهم وتبتلع وتدخل في أعماق الجسد، تدمج فيه دمجا يقيه من الشرّ والمرض، ويخلّصه من الضعف والألم، ومن الأرواح التي تسكنه وتمنع حياته العاديّة. وما يشرب من ألفاظ ذائبة في السائل، تحمل اسم النبيّ أو الله أو كليهما، يحيل رمزيّا عليهما فيتّحد "الإنسان السحريّ" بهما عن طريق دمجه لهما داخله ويتصوّر هذا الدمج نافعا.

بينما تستعمل الثقافة العالمة تجارب الأمم والشعوب منطلقة منها لتفسير الظواهر الطبيعيّة واضعة إيّاها على محكّ القياس، تختار الثقافة الشعبيّة من العلم عناصر تمزجها بتجارب الناس موظّفة وسائط رمزيّة تدل على تصوّر سحريّ للعالم. ولا يعني هذا الاستنتاج أنّ الطبّ العالم يخلو من المعرفة السحريّة ومن التصوّر البدائيّ للغذاءوالصحّة والمرض، ولكن ذلك ورد مقنّعا خفيّا مستترا وراء الخصائص الطبيعيّة للأطعمة والأشربة. والوظائف الموضوعيّة التي يؤديها فعل الأكل والشرب.

إنّ أطبّـاء الإسلام، عندما تأثروا بالطبّ اليونانيّ واستعملوا ما جاء في علم التغذية (diététique) واستغلّوا قائمات الأغذية والمفردات

26) انظر مثلا الوصفات العديدة في الازرق، الأنطاكي، تذكرة أولى الالباب، والسيوطي، الرحمة في الطبّ والحكمة.

وخصائصها لا يعون كلّ الوعي أنّ العلم اليوناني يقوم على عناصر سابقة له[27]. ويستعمل في علاجاته وتدبيره أعشابا وتوابل وبقولا وفواكه وأعضاء حيوان وألبانا وظائفها سحريّة رمزيّة[28]. وأنّ خصائص الأغذية اجتماعيّة من إنتاج المواضعة، وأنّ التمثّل الاجتماعيّ للغذاء مرتبط بالمعتقدات والطقوس والأساطير.

إنّ الطبّ اليوناني الذي كان نواة أساسيّة للنسق الطبّي الإسلامي تأثّر بثقافة بلاد ما بين النهرين فقد بيّن فيليوزا (J. Filliozat) التماثل بين المعالجات الأكاديّة والتقليد البقراطيّ والتشابه بين العناصر التي يقوم عليها الطبّان اليونانيّ والعراقيّ، موضّحا أنّ الطبّين الهنديّ والفارسيّ أخذا بدورهما من طبّ بلاد ما بين النهرين بعض الوصفات والعلاجات والأسس النظرية[29]. ولمّا كانت الصلة في هذه البلاد بين الطبّ والسحر وثيقة[30] فإنّ وظائف الأغذية السحريّة الأكاديّة تسرّبت إلى اليونان ضمن خصائصها كما أنّ المادّة الطبيّة وخصائص النباتات العديدة الواردة في كتاب الفلاحة النبطيّة ساهمت في مدّ أطباء الاسلام بعناصر وفيرة استغلّوها في مفرداتهم وتدبيرهم وعلاجاتهم[31]. ويلاحظ قارئ هذا الكتاب العلاقة المتينة بين العلم الطبيعي والطقوس الزراعيّة السحريّة والمعتقدات التي ترافقها. وتحظى بعض النباتات بسلطة سحريّة ناجّة عن

---

27) ذكر فوكو (M. Foucault) في *La naissance de la clinique* أنّ أبقراط قنّن التجارب اليونانية الآنية والماضية، وقد واصل التقليد البقراطي بعده استعمال نظريته وتجاربه ص ص 54 - 55.

28) انظر مثلا وظائف بعض الأغذية البقراطية الرمزيّة - السحريّة في R. Joly, *Le niveau de la science hippocratique*, pp 31-56.

29) J. Filliozat "Pronostics médicaux akkadiens, Grecs et indiens" in *Journal Asiatique*, 1952, pp 299-321.

30) انظر ما جاء في P. Henero, *Thérapeutique mésopotammienne*, pp 22-43.

31) انظر مثلا ابن البيطار الذي تبيّن مفرداته مدى استيعاب مادّة الفلاحة النبطيّة.

علاقتها بالعالم العلويّ، عالم الافلاك والكواكب التي تؤثّر في زراعتها ونموّها وجنيها وقطافها وحصادها. فتصلها ببعض خصائصها التي تمثّلها سكان بلاد الرافدين[32].

إنّ الفعل الزراعيّ في المجتمعات القديمة لا يخلو من التعبير عن عقلية الإنسان القديم الذي كان يمارس طقوسا وشعائر مختلفة[33] بها عبّر عن قداسة الأرض وما تنتج من ثمر حبّا كان أو بقلا أو فاكهة أو عشبا. وقد كان أطباء اليونان وخاصّة جالينوس يعرفون العزائم التي كانت تقرأ عند جني النبات في بلادهم[34]، ممّا يدعّم تأثّر الطبّ بما يبقى عالقا في الذهن والمتخيّل من خصائصه الرمزيّة[35].

كما أشار ك. فوس (C. Fossey) إلى تداخل الطبّ والصيدلة والسحر في الحضارة الاشوريّة[36]. والاطّلاع على كتابه «في السحر الأشوري» يبيّن لنا مدى التماثل بين وظيفة بعض الأغذية السحريّة وبعض

---

32) انظر ما جاء في ابن وحشية. II. ص ص 765. 850. 872. 909. 1339. 1454.
بيّن م إلياد (M. Eliade) في *Traité d'histoire des religions*, أنّ القيمة السحرية والعلاجية لبعض النبات تعود إلى نمط أوليّ علوي (un prototype céleste) وأنّه لا يوجد نبات ثمين في ذاته بل يتصل رمزه بالنماذج الأوليّة. ص ص 253 - 254.

33) انظر الزراعية الشرقية القديمة التي وصفها. أ- دولات (A. Dellate) في: *Herbarius Recherches sur le cérémonial usité chez les anciens pour la cueillette des simples et des plantes magiques*, pp 7, 22, 53, 77, 100.

34) انظر: M. Troussel, "Arbres et plantes sacrées" in *Receuil de notices et mémoires de la Société archélogique*, p 42.

35) وضّحت س أميق (S. Amigues) العلاقة الوطيدة بين المعتقدات والطقوس الزراعية اليونانية - الرومانية واستعمالها في السحر والطبّ في: "La signature des plantes, source de croyance ou de savoir dans l'antiquité gréco-romaine" in *Cahier d'histoire des techniques*, pp 127-138.
كما لفت أ. دولات (A. Delatte) النظر إلى ارتباط السحر والطبّ «بفنّ المفردات» في *Herbaricus*. ص 5.

36) C. Fossey, *La magie asyrienne*.

الخصائص الواردة في المدوّنة الطبيّة الإسلاميّة[37]. وقد استغلّ أطبّاء اليونان كذلك، ما كان مستعملا في الطبّ المصري القديم إذ «يذكّر ثاوفراسطس وديسقوريدس وجالينوس باستمرار وصفات يقولون إنّهم أخذوها عن الأطباء المصريين»[38]. ولم يكن المصريون القدامى يميّزون بين العلم والسحر بل «كانوا يعتبرون السحر علما [...] وثيق الصلة بالطبّ»[39]. والمتصفّح لكتاب ف. ليسكا (F. Lesca) عن السحر المصريّ يلاحظ مدى تأثيره في تمثّل خصائص المفردات[40]. وقد وجدنا أكثر الأغذية ورودا في التعازيم والطقوس السحريّة المصريّة الايجابية من أنفع الأطعمة والأشربة في الطبّين اليونانيّ والإسلاميّ[41] وتجدر الإشارة إلى أنّ الطبّ المصريّ القديم كان يستعمل للعلاج نفس الأغذية التي يقدّمها هدايا للآلهة ويدفنها مع الموتى في قبورهم ويرسمها على موائدهم ضمن القرابين[42].

ولم يستفد الطبّ الإسلاميّ من المعرفة اليونانيّة والرواسب الرافديّة والمصرية فحسب، فالإشارات إلى تجارب أهل الهند في المدوّنة الإسلاميّة

---

37) م. ن، ص ص 74، 89، 90، 90، 91، 131.

38) الأب ج. ش. قنواتي، تاريخ الصيدلة والعقاقير في العهد القديم والعهد الوسيط، ص 33. وجد مؤرخو الطبّ القديم تشابها بين ما بقي مسجّلا على البرديات المصريّة وملاحظات أبقراط. انظر G. LLoyd, *Les débuts de la science grècque de Thalès à Aristote*, p 15.

39) انظر F. Lesca, *La magie dans l'Egypte*, I, p 132.

40) م. ن، II.

41) انظر استعمال الديكة ولحم العجل والضأن والزيتون والعسل واللبن والخمر والفلفل والزعفران في *Manuel de magie égyptienne*, pp 12, 20, 26, 38, 39, 40, 43, 57, 115.

42) انظر هذه الأغذية في الأب ج. ش. قنواتي، تاريخ الصيدلة والعقاقير، ص ص 36، 38، 42، 44، 50، 51، 55، 57.
Cl Brelet Brueff, *Les médecines sacrées*, pp 44, 45; F. Faure, *Parfums et aromates dans l'Antiquité*, p.26.

كثيرة[43] وعندما أفاد الطبّ الهنديّ المسلمين بالصنعة التي تطيل العمر والقوانين العلاجيّة والوقائيّة[44]، مدّهم بتصوّر دينيّ - سحريّ للصحّة والمرض وبتصنيف للغذاء النافع والضار[45].

مجمل القول إنّ الفكر العقلاني يكرّس موضوعيّة الجسد والواقع ويصنّف خصائص الأغذية الطبيعيّة تصنيفا يقوم على مبادئ فيزيائيّة، مستعملا القياس، باحثا في وظائف الغذاء وتأثيراتها الظاهرة، في حين يتعامل الفكر السحريّ مع الأغذية باعتبارها متجذّرة في المعتقدات والأساطير، ويكرّس روحانية الجسد والواقع. وقد بدا من خلال تحليلنا للتصنيفيّة الغذائية الطبيّة أنّ الفكر الطبّي قام على الأسس النظريّة التي انبنى عليها السحر واستعمل نفس التجارب، إذ استند العلم إلى مبدإ النظير وقياسه على نظيره وقانون المشابهة، وهو أسّ السحر الودّي[46]. فالحارّ يولّد الحارّ، والخمرة تولّد الدم، ولحم السبع يولّد القوّة، والذهب يكسب الطبخ حرارة، والحديد يمده قوّة ويطرد عنه الشرّ. فيصبح الآكل مشابها في الخصائص لما يأكل من غذاء، التهم منه بعضا أو كلاّ، إذ الجزء المنفصل عن الكلّ ثمرة الشجرة أو بيض الدجاج أو إنفحة الأرنب، تمدّه عدوى السحر بخصائص الكلّ ورموزه[47].

---

43) انظر المقالة الرابعة من فردوس الحكمة لربن الطبري التي جمع فيها صاحبها تجارب أهل الهند. ص ص 557 - 600.

44) انظر أسس الطبّ الهندي في: C. Liebeskind, "Médecine unani du Sous-continent indien" in *Médecines orientales* pp 39-65; R. Suoboda, "Théorie et pratique de la médecine ayurvédique", in ibidpp 67-97; D. Wujastyk, "La médecine en Inde", in ibid pp 1937. F. Zimmermann, *La jungle et le fumet des viandes*.

45) انظر علاقة الطبّ بالدين في: D. Wujastyk «La médecine en Inde» in *Médecines orientales*, pp 20, 21.

46) انظر. Frazer, *Le rameau d'or*, p 113.

M. Mauss, "Théorie générale de la magie", in *Anthropologie et sociologie*, p 64.

47) انظر. Frazer, *Le rameau d'or*, p 113.

M. Mauss, *Théorie générale de la magie*, p 57.

وقد وضّحت الأمثلة العديدة التي سقنا في تحليلنا لهذا القسم أنّ الأسطورة تغذّي المتخيّل، وتمدّه بخصائص الأغذية الرمزيّة التي بدت ثابتة في الذاكرة، قابعة في العلامات والصور، ممّا يؤدي بنا إلى القول إنّ العلم بالغذاء يقوم على المعرفة العقلانيّة والتجريبيّة، وعلى نجاعة الرمز الذي يغذّيه. وإذا كان أطباء الإسلام حافظوا على المعرفة السحريّة - الميثيّة - الرمزيّة فلأنّهم منصهرون في ثقافة يصعب التخلّص فيها من الأبنيــة العقليّة (Structures mentales) التي تكوّن نظامهم المعرفي (cognitif) ومن النمــاذج الأوليّــة (artchétypes) التي تمدّهم بالأشكال الرمزيّة.



الباب الرابع

اليومي والاحتفالي في الإلف واللعب



«Mais les Dieux, prenant en pitié la condition laborieuse qui est naturelle à l'espèce humaine, ont institué pour elle, en vue de la reposer de son labeur, l'alternance des fêtes en leur honneur et, pour l'accompagner dans les festivités, ils lui ont donné les Muses, avec Apollon qui mène le choeur et Dionysos».

Platon



في تشابه الأيّام والحفل يلغي الرتابة

ليس اليوميّ نهارا وليلة وحسب، بل هو أيّام تتلوها أيّام وفصول تعقبها فصول ودورات للخصب والجدب[1]. فضاء اليوميّ حقول وسهول تفلح الأرض فيها ويجنى الثمر ويحصد الزرع، وبواد وأرياف ينتقل فيها الراعي بقطعانه، يطلب لها العشب فتكون له عيشا وللبشر غذاء، وأنهار تصطاد منها الأسماك وشواطئ بحار تأتي إليها المراكب وترسي فيها السفن تحمل الغذاء، وسوق تصنع فيها الأطعمة وتعرض الأغذية وتباع وتشترى، وبيت تتكرّر فيه الحركات تنتج ما به الحياة تكون والتأنّس يتحقق والمؤانسة تسرّ.

في الفضاء اليوميّ يعمل الناس، ينتجون الغذاء ويلبّون الحاجات ويحققون الرغبات[2]. وفيه يكون الأكل والشرب وارتداء الثوب والاستحمام والنوم والحبّ والموت ويكون المرور والعبور والاجتماع واللقاء والمحادثة فتكون الحياة العاديّة. إنّ صفة اليوميّ التكرّر والرتابة والتوقّع. تعاد في اليوميّ الأوضاع والحالات والمواقف وتضغط الحاجات والرغبات والمهام على الفاعل وتتكرّر الحركات والأقوال والأنشطة والطقوس

---

1) C. Javeau, «Sur le concept de vie quotidienne et sa sociologie», in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, LXVIII, 1980, pp. 32-33; H. Lefevbre, *Critique de la vie quotidienne*, II, pp. 244, 258.

2) H. Lefevbre, *Critique de la vie quotidienne*, I, p.39; A. schutz, *Le chercheur et le quotidien*, pp. 125, 132.

والتفاعلات. ورغم أنّ انتظام العاديّ المتكرّر الأليف يولّد الإحساس بالأمان والشعور بتحقق الحياة، فإنّه يعمّق الرتابة. فيتشابه في اليوميّ الزمان فلا يكون ملكا للفرد يحقّق فيه حرّيته وينعتق فيه خياله، بل هو زمان يشترك فيه مع الآخرين فيخضع الجميع لضوابط المعيشة تسم الزمان بالقلق والحياة بالتشابه الأبديّ. وقد يقطع الحدث المتميّز المجهول اليوميّ فيهدّد الأمان ويؤذن بالفوضى المأسويّة معمّقا الرتابة والتفاهة مولّدا الشعور بالهشاشة[3].

وقد يخرق الاحتفال رتابة اليوميّ ويخفّف من حدّة الإحساس بوطأة زمان يمرّ على نفس الوتيرة ويدبّ نحو الموت. يقف الزمان لحظة تحرّر الإنسان من أعبائه وتزيل عياءه وتبدّد همومه فيكون اللايوميّ Le non-quotidien، [4] سبيلا إلى اللعب والأنس واللهو والانبساط والراحة والحرّيّة واللذّة والمغامرة والحلم[5].

---

3) G. Balandier, "Essai d'identification du quotidien", in *Cahiers Internationaux de sociologie*, LXXIV, 1983, pp.7-10; W Grossin, *Le temps de la vie quotidienne*, pp. 1981, 470; C. Javeau, "Sur le concept de vie quotidienne et sa sociologie", in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, LXVIII, 1980, p.35; C. Lalive d'Epinay, "La vie quotidienne, éssai de construction d'un concept sociologique et anthropologique", in *Ibid*, LXXIV, 1980, pp 14-15, 18-20; H. Lefevbre, *critique de la vie quotidienne*, I, p. 146; *Du rural à l'urbain*, pp. 90-91, 93-94; A Ludtke, "Qu'est ce que l'histoire du quotidien", in *L'histoire du quotidien*, p. 5; M. Maffesoli, "Le rituel de la vie quotidienne comme fondement des histoires de vie" in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, LXIX, 1980, pp. 341-342; G. Thuillier, *Pour une histoire de la vie quotidienne au XIXe s en Nivernais*, p. 2.

4) يكون اللايومي قطيعة خارقة للحياة العادية.

5) G. Balandier, "Essai d'identification du quotidien", in *Cahiers Internationaux de sociologie, LXXIV, 1983*, p 11; K. P Koppin, art "fête" in *Traité d'anthropologie historique*, p. 1089; C. Lalive d'Epinay, «La vie quotidienne, essai de construction d'un concept sociologique et anthropologique, in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, LXXXIV, 1983, pp. 14-15; H. Lefevbre, *Critique de la vie quotidienne*, II, p. 10; G. Thuillier, *Pour une histoire de la vie quotidienne au XIX eme siècle en Nivernais*, x p. 3; J.J. Wunbeurger, *La fête; le jeu et le sacré*, pp. 26, 47-48.

يلتحم في الحياة اليوميّة الرتيب والخارق للعادة. إذ يعدّ الحفل في الحياة العادية تقطع إعداده رتابتها. وينتهي الحفل فيرجع المحتفلون إلى اليوميّ دفعة واحدة بانتهائه. وفيهم من الشعور بالتجدّد والارتياح والسرور ما ييسّر استقبالهم لحياة عاديّة. فيكسب الاحتفال لليوميّ معنى ويؤسّسه ويحييه ويجدّده[6].

وكما يكون الطعام والشراب حاجة تنتظم حول تلبيتها الأنشطة والسلوكات والتفاعلات، يكونان، في الاحتفال، عنصرا بانيا وقطبا تتدفّق منه الحيويّة الغزيرة. وكما تنظّم القواعد الأكل والشرب اليوميين، تظهر في الاحتفاليّ واجبات الرسوم (L'obligation cérémonielle) تخضع السلوك الغذائيّ لطقوس تصاحب الحريّة اللعبيّة (La liberté ludique)[7].

---

6) C. Lalive d'Epinay, "La vie quotidienne, essai de construction d'un concept sociologique et anthropologique", in *Cahiers Internationaux de sociologie*, LXXIV, 1983, pp. 32-35.

7) F. P. Koppin, art. "Fête", in *Traité d"anthropologie historique*, pp. 109-1092; J.J. Wunbuerger, *La fête, le jeu et le sacré*, p. 50.



الفصل الأول

العادة

في الإِلْف والرتابة



1 - النشاط الرتيب

لا توصف حركات المزارعين والفلاّحين في التراث الفلاحيّ وصفا مباشرا، بل ترد أفعالهم في صيغة المبنيّ للمجهول وتختفي في المعارف التجريبيّة التي انطلق منها العلم منظّرا. ولئن كان الخطاب الفلاحيّ علما نظريّا، بدا العالم فيه ناشرا معرفة بالأرض والنبات والأفلاك والأبراج والمياه والرياح، ناصحا بالطرق الناجعة في الفلح والزراعة. فإنّه يصف تجربة معيشة تكشف فعل الإنسان في الطبيعة، يزرع الحبوب والبقول. ويغرس الأشجار مزبّلا لها مقتلعا الحشيش النابت حولها. محوّلا ما يقتضي تحويله من الشجر راشّه بالماء رشّا خفيفا، ساقيه سقيا مستمرّا أو منقطعا. كما يلتقط الأبزار، ويقطع الثمار، ويحصد الحبّ ويذريه ويدرسه ويحذف قشره، ويجفّف الفواكه، وهو في كلّ ذلك بين يأس ورجاء يرقب طلوع الأفلاك وصعودها وهبوطها ونزول الشمس بروؤس الأبراج وانقلاب الفصول وتغيّر الزمان ومجيىء البرد والحرّ. خائفا من النحس، منتظرا الزهر يظهر والثمر يبلغ والحبّ يدرك، مراقبا كل تغيير يبدو على الشجر والزروع[8]. تتكرّر هذه الحركات كلّ سنة بل تتكرّر طيلة السنة ويستبدّ القلق بالفاعل في الأرض الباحث عن القوت استبدادا ويستحوذ عليه هاجس الجوع والخوف من نقصان الحياة فيلجأ إلى طقوس تخفّف من قلقه وتزيد في نماء أرضه وخصب ثمرها وبقائه. يتطهّر العراقيّ ليزرع البصل ويغربل بزره بمنخل معمول من شعر الخنزير.

8) ابن وحشيّة، الفلاحة النبطيّة.

لعلّه يقي بشعر الحيوان البصل من خطر الحيوان. يطلب أصوله يأكلها أو البذور يدوسها ويبدّدها. ويطلي الفلاّح البذور بالعسل أو الزيت فيطليها بالمادّة المقدّسة التي كانت تهدى للآلهة تحمي الزرع وتعطيه. ويأكل الفلاّح التمر حين يغرس البصل فتتداخل طقوس الزراعة والأكل. فيتّحد الفلاح بالأرض المقدّسة وروح الخصوبة. ويزرع البصل في ضوء القمر لعلّ القمر يحرس حركة الإنسان ويصل زرعه بقداسته ويخصب فعله في الأرض[9].

وقبل أن تزرع الحبوب المقتاتة قد يخلط زارعها شيئا من قرون الغنم وعظم البقر وعاج الفيل يبذرها مع حبوبه فيذرّ القوى الخلاّقة والقوى المحوّلة والقوى الخصبة. ويخلط زبل الفأر والخفافيش المقلقة المخيفة فيقي الزرع من شرّ الشياطين. وقد يذرّ العراقيّ مادقّ من قرن الأيل مع الحبّ فتطرد القرون المقدّسة السحريّة الهوام وتجعل في الحبّ ما به يكون التجدّد والبقاء. ويرشّ المزارع الخمر على حبوبه المزروعة فيحفظها من كلّ الآفات. ويغطّيها بجلد الضبع فاصلا بين عالم السماء وعالم الأرض واقيا بزوره من أخطار السماء. ويذبح الفلاّح العصافير والغربان يغذّي بها قوى الجحيم. وتُعلّق هذه القرابين على القصب تحرّكها الرياح فتخاف الطيور من نظيرها وترهب نحس الغرابين فتعرض عن حبوب كانت عليها تأتي ملتقطة[10].

---

9) انظر زراعة البصل م. ن. I. ص ص 565 - 567 .

10) انظر زراعة الحبوب في م. ن. I. ص ص 411 - 413 . وانظر
"Cerf", "Chauve - souris", "Corbeau", "Cornes d'abondance", et "Hyène", in *Encyclopédie des symboles*, pp. 112-113, 126-127, 163-164, 316.

يطلب الخصب بالخصب ويحمي النظير نظيره ويقي الجزء الحبّ والبزر من الفساد وقد بقيت في الجزء عدوى الكلّ[11]. ويخاف المرء ألاّ يحمل شجره المقدّس فيختار رجلا عفيفا طاهرا متنزّها عن الفحشاء والفجور يغرس الزيتون حتى يكثر ثمره ويزكو حمله. وينهى كلّ امرأة حائض ورجل جنب وكلّ عقيم وكلّ من مسّ جثّة حيوان أو إنسانا ميتا أن يقرب الزيتونة ينجّسها فيفسد غرسها ويمنع حملها[12]. فالإنسان يمارس في المزروعات تأثيرا وينقل إليها خصائصه وأحواله فيفسدها خطر يحمله ويخصبها نفع فيه[13].

لا يصف التراث الرقص والقفز والغناء والأدعية التي ترافق نشاط المزارع ولكنّه يذكر استغلال العقل السحريّ لكلّ ما في الطبيعة يخصب القوت ويحمي الغذاء ويقيه من الوحوش والفئران والطيور والدود وآفات الهواء وهبوب الرياح ونجاسة الإنسان، فيعبّر عن فعل يوميّ. فعل الإنسان يخدم الأرض بعرق الجبين ليأكل خبزه ويصارع الطبيعة المتوحّشة والمتقلّبة صراعا مأسويّا.

ولئن تداخل التنظير مع التجربة في كتب الفلاحة فغاب عنّا المعيش اليوميّ الدقيق فإنّ «ذكر الأوقات الموافقة لضروب الأعمال في الضياع من قطع الخشب وغير ذلك في أمور الشجر والغرس والزراعة»[14] أو وصف

---

11) J. Frazer, *Le rameau d'or*, I, pp. 41, 43, 48.

12) ابن العوّام. كتاب الفلاحة. II. ص ص 224 - 225؛ ابن وحشيّة. الفلاحة النبطيّة. I. ص 33.

13) J. Frazer, *Le rameau d'or*, I, pp. 76, 94-95.

14) ابن وحشيّة. الفلاحة النبطيّة. I. ص ص 218 - 241 .

الفصول والأزمان والأشهر في بعض المؤلفات يكشف الحركات الزراعيّة السنويّة الرتيبة. ففي كانون الآخر (ينيّر) يضرب الأندلسيون أوتاد الزيتون والرّمان ويزبرون عرانش الكروم ويزرعون الرجلة ويجمعون قصب السكّر ويعملون مربّب الأترجّ والجزر وشراب حمّاص الأترجّ. وفي شباط (فبرير) يغرسون بصل الزعفران ويزرعون بقول الصيف ويجمعون الكمأة ويقطفون الاسفاراج والبسباس وينقلون المغروسات. وفي آذار (مارس) يركّبون الشجر ويغرسون قصب السكّر والمقائي والباذنجان ويزرعون المردقوش. وفي نيسان (أبريل) يعملون ماء الورد ودهنه ومربّبه ويجمعون القثّاء ويضربون أوتاد الأترجّ ويزرعون الحبق والقنّبيط والأرز واللوبيا وينقلون القرع والباذنجان ويزرعون الخيار. وفي آيار (مايه) يبدؤون في الحصاد ويجمعون بزر الخشخاش ويعملون شرابه ويجمعون بزر الكرفس والشبت والخردل والحرف والطراثيث وفي يونيه (حزيران) يحصدون القمح ويجمعون باكورة الأعناب والتين، ويعملون شراب الحصرم ويزرعون الكرنب. وفي يوليه (تمّوز) يحصدون ما بقي من الحبّ ويدوسونه ويجمعون العنب النضيج وفواكه الصيف ويزبّبون التين. وفي أغشت (آب) يعصرون الرمّان ويجمعون الفول واللفت والجزر والسلق. وفي أيلول (سبتنبر) يعملون شراب الفاكهة وربّ العنب ويأخذون في الحرث والزرع. وفي تشرين الأوّل (أكتوبر) يخرصون الزيتون ويجمعون باكورته ويصنعون شراب السفرجل والتفّاح ويجمعون بزر الرازيانج والأنيسون ويزرعون البصل. وفي تشرين الآخر (نونبر) يجمعون البلّوط والقسطل وحبّ الآس ويعملون

شرابه وينقلون بقول الصيف كالقرع والباذنجان واللوبيا والرجلة والبقلة اليمانية ويجمعون بقول الشتاء والقصب ويغطّون البقل وما ظهر من الزرع والأترجّ والموز لئلا يضرّ بها الجليد ويجمعون نورالزعفوان. وفي كانون الأوّل (دجنبر) يجمعون الأترجّ ويقلعون الجمّار ويغرسون القرع والباذنجان ويزرعون الكرّاث والثوم والخشخاش[15].

تفي كتب الحسبة ببعض الأنشطة اليوميّة .فالحبوبي. يغربل الدقيق وينقّيه وينظّفه من الغبار ويرشّ القمح بالماء ويطحنه كلّ يوم. ويؤتى بالحبوب من البيوت فيزنها ويكتب على كلّ قفّة اسم صاحبها ومكانه. والخبّاز يعجن العجين مرارا في اليوم معيدا نفس الحركات شادّا على جبينه عصابة بيضاء تجفّف عرقه وتشهد على عيانه. والفرّان ينظّف بلاط حانوته كلّ ساعة ويصلح مداخن أفرانه ويضرم فيها النيران فيدخل في الفرن الطبق تلو الطبق واضعا على الأطباق علامات حتّى لا تختلط. موصيا بها أجراءه خيرا. والجزّار أو القصّاب يذبح البهائم خاضعا لنفس الحركات التي تحدّدها أحكام مذهبه. ولا يجعل لحومها تخرج عن حدّ المصاطب ويفرد لحوم المعز عن الضأن وقد ينقّط لحم المعز بالزعفران ويجعل أذنابها معلّقة على لحومها إلى آخر البيع. وقلاّء السمك ينظّف

15) عريب بين سعيد. تفصيل الأزمان ومصالح الأبدان المعروف بتقويم قرطبة. انظر أنشطة شبيهة في تقويم ابن مماتي؛ قوانين الدواوين وتقويم مصري مجهول مؤلّفه: وتقويم المخزومي. المنهاج. وقد حقّق هذه النصوص شارل بلاّ (Charles Pellat) انظر: *Cinq calendriers égyptiens*

وانظر المقريزي. الخطط. I. ص ص 748 - 757 و C. Cahen. "Al-Makhzumi et Ibn Mammati sur l'agriculture égyptienne médiévale" in *Etudes Islamologiques*, 11, 1972. pp. 141-152; ch. Pellat, "Le calendrier agricole de Qalqasandi", in *Etudes Islamologiques*, 15, 1979, pp. 167-185.

القفاف والأطباق والموازين ويغسل الأسماك وينقّيها ويقليها...[16] ويخضع هؤلاء وغيرهم من صانعي الأغذية وبائعيها إلى عين المحتسب تراقب المكاييل والموازين والغشوش والحيل والبيوع الفاسدة والاحتكار، وتسهر على طهارة الأغذية وسلامتها من فساد أو نجاسة تحرّم أكلها. فيمنع المحتسب خلط الحبوب واللحوم والبقول والفواكه والألبان والأطعمة المطبوخة جيّدها برديئها وبائتها بطريّها وجديدها بقديمها وينهي عن المحرّمات متفقّدا ما يشكّ فيه من ميتة محترزا من طبخ لحوم الكلاب مانعا بيع الخمور[17]. ويتّخذ عريفا من الثقات على الصنّاع يكون عارفا بحرفهم وصناعتهم مطّلعا على أسرارهم عالما بأخبارهم يرشده إلى الحيل والغشوش[18] فيخضع العريف نفسه لرتابة اليوم يتفقّد كلّ ساعة، عند غياب المحتسب، بعض الأصناف[19].

تضبط السلطة مقاييس إنتاج الغذاء وتحدّد طريقة العمل متفقّدة وسائل الإنتاج والمنتج والإنتاج، متدخّلة في حياة الجسد مقنّنة حركاته منظّمة علاقة الفاعلين (تاجر / تاجر، بائع / مشتري، عريف / صانع،

16) ابن الاخوة، معالم القربة، ص ص 127 - 168. الشيزري، نهاية الرتبة، ص ص 21 - 35.

17) ابن الاخوة، معالم القربة ص ص 120 - 158. ابن الحاج، المدخل، IV، ص ص 99 - 203؛ ابن عمر (يحي) أحكام السوق، ص ص 52 - 74؛ 113 - 129؛ السقطي، في آداب الحسبة، ص 20 - 40؛ الشيزري، نهاية الرتبة، ص ص 21 - 41.

18) ابن بسّام، نهاية الرتبة، ص ص 340 ، 343 - 344، 347... السقطي، في آداب الحسبة، ص 33.

19) يتفقّد العريف مثلا المقليّ كلّ ساعة عند غياب المحتسب حتّى لا يقلو صانع السمك الغذاء بدهن الشحم المستخرج من بطون الأسماك ويخلطها بالزيت. الشيزري، نهاية الرتبة، ص 33.

صاحب حانوت / أجير)، حسب أحكام الشريعة وقوانين السوق والأعراف السائدة. وليست صناعة الأغذية وتجارتها حرّة إذ تمنع المؤسسة تلقّي الركبان، وتحدّد الأوزان، وقد تضبط الأسعار. وتفرض مقدارا معيّنا من إنتاج الحبوب طحينا ودقيقا يرفع إلى الخبّازين كلّ يوم. وقد يحدّد لكلّ خبّاز كميّة الأخباز اليوميّة[20]. وليس للتجّار والحرفيين أن يتّخذوا حوانيتهم حيث أرادوا في السوق بل هم خاضعون لتقسيم فضاء تجعل فيه «لأهل كل صناعة سوق تختصّ بهم فإنّ ذلك لقصّادهم أرفق ولصنائعهم أنفق». «ومن كانت صناعته تحتاج إلى وقود نار كالخبّاز والطبّاخ [...] فالمستحبّ أن تبعد حوانيتهم عن العطّارين..»[21]. والفرّانون «يوزّعون على الدروب والمحالّ وأطراف البلاد»[22]. «وبائعو السمك لا تكون سوقهم على الطريق لما في روائح السمك من الضرر بالناس»[23]. والسلطة في مراقبتها الغذاء لا تفرض احترام الفضاء وقوانين التجارة وشروط الصناعة المحدّدة فحسب بل تكرّس مبدأ الخضوع للطاعة، موظّفة الرموز الدينيّة (رسول / سلف. نجاسة / طهارة، حلال / حرام)، مستعملة العقوبات، معزّرة زاجرة حابسة ضاربة فاعلي المنكر، مكسّرة دنانهم محرقة حوانيتهم متلفة أطعمتهم متصدّقة ببعضها على الفقراء مانعة بيعها محقّقة إرادة الله «يزع بالسلطان ما لا يزع بالقرآن»[24].

---

20) ابن الاخوة، معالم القربة، ص 131. ابن بسّام، نهاية الرتبة، ص 332؛ الشيزري، نهاية الرتبة، ص ص 13، 21، 23.

21) الشيزري، نهاية الرتبة، ص ص 11 - 12.

22) م. ن. ص 24.

23) ابن عبد الرؤوف، رسالة في آداب الحسبة والمحتسب، ص 97.

24) ابن تيمية، الحسبة في الاسلام، ص ص 521 - 522، 526 - 527.

ويظهر الغلمان في الأسواق يحملون الدقيق والأخباز إلى الطحّانين والفرّانين و«ليست السبل دائما آمنة» و«لا الطحّانون من أهل العفّة»، «فكم من غلام خدع»[25]. وفي الحوانيت يظهر الصبيان يتعلّمون الصنائع مستخدمين حاضرين بين أيدي الخبّازين والفرّانين يسمون أخباز الناس ودقيقهم بعلامات[26]. ويوظّف الصبيان في أخذ القمح وأطباق العجين والأطعمة من البيوت ويعودون بالقمح دقيقا وخبزا وبالأغذية طبيخا فيكونون وسطاء بين العالمين الخارجي والداخلي، عالم الرجولة وعالم الأنوثة. ويختار لذلك من لم يبلغ الحلم، وإن تعذّر يتّخذ البالغ العاقل الأمين العفيف يغطّي طرفه عن النساء فيضع القفاف والأطباق على الأبواب ويتوارى قليلا حتّى يعلم أنّ ما وضع على العتبة قد أخذ[27]، وقد تتّخذ امرأة تدور على البيوت لأخذ العجين لـ«صيانة حريم المسلمين»[28].

وليس إنتاج الغذاء دون تنظيم لعلاقات الإنتاج، ففي فقه المزارعة والمساقاة والمبايعة والرهن والإيجار والكراء... ما ينظّم علاقات الفاعلين تنظيما دنيويّا تُستمدّ أسسه من أحكام الشرع. ولا يخلو نشاط العمل اليوميّ من توتّر العلاقات بين الفاعلين ومن المشاكل والهموم. فليست أيّام الناس خلوا من النزاعات والخصومات والاستغلال وإتلاف الغذاء وضياع الرزق والتفليس[29] فليس الفلاّح دون مشاكل، إنّه مثقل، إلى

25) السقطي. في آداب الحسبة. ص 22.

26) ابن الاخوة. معالم القربة. ص ص 128 - 131.

27) ابن الحاج. المدخل IV. ص 174 ؛ الشيزري. نهاية الرتبة. ص 24.

28) ابن الحاج. المدخل IV. ص 181.

29) يجد قارئ الفتاوى والنوازل مادّة ثريّة لدراسة علاقات الإنتاج اليوميّة وما يصاحبها من انفعالات تدل عليها الأسئلة.

جانب الواجبات الشرعيّة من خراج وزكاة وجزية. بالمغارم والمكوس المتنوّعة وتحايل محتكري الطعام والكيّالين[30].

أمّا الخدمة في البيوت فوصفها نادر قليل وما تكشفه بعض النصوص هو أنّ المرأة تطبخ الطعام لأهلها ولمن قد يمرّ ببيتها ولجيرانها من الأيتام. وقد تدرّب النسوة بعضهنّ البعض على صناعة ما يجهلنه من الأطعمة فتبثّ المرأة معرفتها وتنشرها وتورثها للخلف وقد تساعد الواحدة جارتها على إنجاز ما لا تعرف طهيه. وممّا تقوم به المرأة من الأعمال إلى جانب الطبخ اليوميّ ، تربية الحيوان وحلب إنائه وصنع المخيض والزبد والجبن وغير ذلك ممّا تحتاج إليه لسنتها. فالمرأة الصالحة هي التي تملأ بيتها «أقطا وحيسا»[31]. تربّي المرأة الطيور وتهتّم بذوات الأربع والغالب ألاّ تذبحها [32] وألاّ تصيد الحيوان[33]. فتلك مهمّة الرجل. وإقصاء

---

30) انظر أحمد الطاهري، عامّة قرطبة في عصر الخلافة، ص ص 81 - 83.

31) ابن الجوزي، أحكام النساء، ص 79 ؛ ابن حبيب، كتاب النساء، ص 162 ؛ ابن سعد، الطبقات الكبرى، III، ص ص 187، 319 ؛ ابن سيده، المخصّص، I، 4، ص ص 45، 135. ابن قتيبة، عيون الأخبار، III، ص 11، 230 ؛ الدبّاغ، معالم الايمان، IV، ص 185 ؛ ابن وادران، تاريخ العبّاسيين، ص 564 ؛ البلاذري، فتوح البلدان، ص ص 269، 282 ؛ الشمّاخي، كتاب السير، ص ص 253، 269، 282 ؛ القاضي التنّوخي، المستجاد، ص ص 12، 209 ؛ المالكي : رياض النفوس، I، ص ص 193، 327 ؛ II، ص 218. وانظر دندش عصمت دندش، الأندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحّدين، ص 302 ؛ احسان صدقي العمد، الخبز في الحضارة الاسلاميّة، ص 34 ؛ جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الإسلام، VII، ص 584.

32) اتّفق على اشتراط الذكوريّة فيمن تجوز تذكيته واختلف في تذكية المرأة. ابن رشد، بداية المجتهد، I، ص 452 ؛ وقد يجوّز الشيعة أن تذبح المرأة حرّة أو أمة على كراهية في غير ضرورة. الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص 43.

33) كانت بعض الاعرابيات في افريقية يصطدن الطرائد. محمد حسن، المدينة والبادية بافريقية في العهد الحفصي، II، ص 797.

المرأة من الصيد أنموذج أصليّ مرتبط بتمثّل دم الحيوان ودم المرأة[34]. فالدم المتدفّق من رحم المرأة يذكّر بدم الحيوان الذبيح ودم الطرائد، والمختلف هو الذي يؤدّي طقس تحويل الحيوان الحيّ إلى غذاء، لا النظير المماثل الذي يحمل في ذاته عنصرا نجسا خطيرا [35]. كما أنّ المرأة لا تذبح الحيوان ولا تصيد الطرائد لأنّها في المتخيّل مثل الطرائد سلبيّة متقبّلة للفعل، فالرجل الفاعل هو الذي يستعمل الآلة الجارحة، أو ليست هذه مبدأ مغيّرا للمادّة المنفعلة وللكائنات المستسلمة ؟ [36]

وقد تعمل الفقيرة في بيتها فتطبخ الطعام وتكلّف من يبيعه لها [37]، وتخرج القرويّة في الأندلس لتبيع اللبن المخيض والسمن والزبد والزيت والبيض في سوق القرية، وتقف من تسكن في طريق المسافرين أمام بيتها

---

34) ذهب البعض إلى أنّ رائحة المرأة المرتبطة بدمها هي السبب في إقصائها من نشاط الصيد لأنّ طبيعة رائحتها مختلفة عن طبيعة رائحة الطرائد وكذلك دم المرأة مختلف عن دم الطرائد.

B. Hell, *Entre chien et loup*, p 96, 99, 101; E lot-Falk, Les rites de chasse, pp 131-132; Y Verdier, *Façons de dire, façons de faire*, pp 44, 46.

ويعتبر أ - تستار (A. Testart) أنّ دم المرأة ودم الطرائد في المتخيّل يتماثلان فيقول:

"Les deux odeurs sont fondamentalement semblables, elles traduisent une seule et même réalité , un sang qui joue le rôle de substance unique, et l'exclusion (de la chasse) renvoie à l'impossibilité de conjoindre le même avec le même [...]. La femme ne chasse pas en raison d'une prohibition sur le même avec le même parce que la femme et le gibier sont des êtres de même nature du fait qu'ils perdent également leur sang, tandis qu'il résulte nécessairement de cette prohibition que la femme doive apparaitre comme étant différente, différente en son essence, du gibier". De la chasse en France" in *L'Homme*, 102, 1987, pp. 156-157.

35) L. Lévi Makarius, *Le sacré et la violation des interdits*, pp. 21-23; A. Testart, *Des mythes et des croyances*, p 318; Y. Verdier, *façons de dire, façons de faire*, pp. 56-57.

36) انظر رمز السكّين في: J. chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 306.

37) البغدادي، تاريخ بغداد، VII، ص 79.

عارضة عليهم الفواكه والجبن والخبز واللحم والسمك وأصناف الطبيخ[38]. وتخرج البدويّة في افريقيّة للمشاركة في العمل الزراعيّ فتحصد الحبوب وتجني الثمر[39]. ولم يكن خروج المرأة لكسب عيشها في قرى الأندلس وريف افريقيّة وباديتها سلوكا خارجا على العادات والأعراف. بل كان منصهرا انصهارا تامّا في الأطر الماديّة والعقليّة الريفيّة والبدويّة. ولكن لا يعني ذلك أنّ خروج المرأة لبيع الغذاء لم يلق في بعض الفترات التاريخيّة معارضة. فقد أنكر الموحّدون اقتحام المرأة الفضاء الخارجيّ واختلاطها بالرجل[40]؛ والمنكر ليس عملها بل خرقها للحجاب الذي يقي عورة ويقي الرجل من الفتنة !

ورغم اقتحام القرويّة والبدويّة والجارية في المدينة الفضاء الخارجيّ لإنتاج الغذاء أو بيعه أو اشترائه، ورغم طبخ الزهّاد والمتعبدّين في الرباطات أو الزوايا الطعام لأنفسهم ولمن يمرّ بهم وينزل عندهم. ورغم إعداد صاحب الحقل لأجرائه ما يسدّ الرمق[41]. ورغم اتّخاذ الخاصّة رجالا في مطابخهم إلى جانب النساء. فإنّ تقسيم الأدوار الاجتماعية تقسيما جنسيّا هو الذي يميّز الثقافة الإسلامية ولا يجعلها في ذلك تختلف عن سائر الثقافات الأبويّة. وإن عملت المرأة شيئا في بيتها وباعته في السوق لا تعتبر قوّة عاملة، في حين أنّ صانع الخمر أو العسل أو الزيت أو اللبن أو الخبّاز أو الشوّاء أو الطباخ... ينتج الغذاء في إطار وظيفته

---

38) دندش عصمت دندش، الأندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحّدين. ص 303.

39) محمّد حسن. المدينة والبادية بافريقيّة في العهد الحفصي. II. ص 797.

40) البيذق. كتاب أخبار المهدي بن تومرت. ص 48.

41) الدبّاغ. معالم الايمان. I. ص ص 229. 255. IV. ص ص 236 - 237؛ الخشني. قضاة قرطبة وعلماء افريقيّة ص 134؛ المالكي. رياض النفوس. I.ص 523. II. ص 382.

الثقافيّة باعتباره صانعا عاملا. وباستثناء اتّخاذ الرجال الطباخة مهنة فإنّ طهيهم للطعام يكون في وسط رجاليّ.

إنّ وظيفة المرأة الصالحة في الثقافة الإسلاميّة «تدبير المنزل وقضاء الشهوة جميعا»[42]. فإن كان من فضل للنكاح فإنّ من بين ما فيه «تفريغ القلب عن تدبير المنزل والكفل بشغل الطبخ والكنس والفرش وتنظيف الأواني وتهيئة أسباب المعيشة»[43]. فدور المرأة أن ترعى أسرتها وأن تريح الرجل من مسؤوليّة الفضاء الداخليّ وهي مسؤوليّة قد تشغله وتنغّص عيشته وتمنعه من أن يتفرّغ للعلم والعمل[44]. إنّ عليها أن تكرّر يوميّا تلك الحركات المثاليّة التي روي أنّ النبي دعا فاطمة(ت 11 هـ) إليها حين نصحها قائلا «إذا انصرفت إلى بيتك فأصلحي فراش زوجك فإذا جاء فتلقّيه بالباب وخذي منه رداءه ثمّ إذا قعد على فراشه فاخلعي نعليه فإذا كان مفطرا فقرّبي إليه ما في بيتك فإذا فرغ وفرّغت ما بين يديه فاقعدي قريبا منه فإذا دعاك إلى فراشه فأجيبيه وإن لم يدعك فادني إلى فراشك»[45].

يبدو نشاط الرجل اليوميّ نشاطا أساسيّا إذ يحقّق عمله جوهر الحياة الاجتماعية حينما يحقّق المعيشة. ويبدو نشاط المرأة ثانويّا يساهم في توفير حاجات الأسرة ورغبات الزوج وراحته. يبدو نشاطها في تهيئة «أسباب المعيشة». وكلّ من الرجل والمرأة مطعم. إطعام الرجل إنفاق

---

42) الغزالي. إحياء علوم الدين. I. ص 699.

43) م. ن. ص ن.

44) م. ن. ص ن.

45) ابن حبيب. كتاب النساء. ص 162.

على عيـاله يكـفيـهم ويوسّع عليهم إذا أمكنه التـوسعـة وإنفاق على امـرأته يطعمهـا ما يقيم صلبها، و«يشبع بطنها، و«يسدّ جوعتها»[46].

قـد تنتج رتابة اليـومـيّ تمثّلا لهذا النشـاط أو ذاك فـيـبـدو الحنّاط في الأحـلام ملكـا تنقـاد له الملوك وتاجـرا يرأس التـجّـار وصـانعـا يطيـعـه الأجراء[47]. فـشـرف مـهنتـه من شرف الحنطة، وكثـرة مـاله من جـودتهـا وغـلائهـا، وسلطانه من سلطـانهـا على الحبـوب. والخبّـاز «صاحب كـلام وشغب فـي رزقه» صنعتـه ككلّ صنعة مـسّتـها النار فهي كلام وخصـومـة. يكـــون في الخـبّـــاز «ســوء خـلـق لأنّ النار أصل عـمـله والنار سلطـان خـبـيث»[48]. في خـبّـاز الأحلام صورتان متـنـاقـضـتـان. هو صـاحب كلام وصنعتـه كلام رطب رطـوبة الحياة مـولّد يحمل بذرة الخلق وعلامة العقل والذكـاء والفكـر والتـواصل[49]. أو ليـست الخبـازة تحقيـقـا للفـعل وصناعـة يتجلّى فيـهـا الفكر يحـوّل المادّة عجـينا رطبا فخبـزا ينضج في النار تكتـمل فيهـا الصناعـة ويتـجلّى الخلق ويتـحقّق فيهـا الخصب[50] ؟ يبـدو الخبّـاز في الأحلام مـالكا للمـعـرفـة متـصـرّفـا في الحـيـاة يصنع خـبـزه كـمـا يصنع الفخّـاريّ أو الخزّاف أوانيه يقتديان بصناعة الخالق للجسد. أو ليس الخبز جسـدا به «قوام الروح وحياة النفس» [51] ؟

---

46) الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXI، ص ص 509 - 513. 540 - 452.

47) ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 249.

48) م.ن، ص 247.

49) انظر رمـز اللغـة في: J. Chevalier et A. Gheerhrant, *Dictionnaire des symboles*, pp.: 560-561

50) النار قـوّة مـخـصـبـة مـولّدة مـثـل الرحـم. حين تضرم في الحطب تكـون حـاويا (contenant) للغذاء تطبخه شبيها برحم حاو للجنين. G. Durand, art "feu" *E.U*, IX, pp. 428-429.

51) ابن سيرين، تفسير الأحلام، ص 247.

إنّ الخبز كالكلام دالّ على العلم ودالّ على التواصل، إذ لا تكون صناعة الخبز دون اجتماع لتعاون ودون تواصل ودون كلام. فالخبّاز صاحب كلام لأنّه صاحب خبز يوزّعه على الناس. يرون صانعه سلطانا عادلا[52] ويرون في خبزه النعيم والخصب والثروة والعيش الطيّب[53]. ولكنّ الخبّاز صاحب شغب وخصومة وخبث، لا يطمئنّ في رزقه، يتأثّر بالفتنة والخصام فيلحقه الشرّ وتحرقه النار الجحيميّة وتبدّد رزقه وتمسّه بخبثها فيتحوّل هو نفسه إلى مشغب يهيّج الشرّ ويضرم نار الفتنة حين يغلق مخبزه فيقطع سبل العيش أو يزيد في أسعار خبزه أو يغشّ في ميزانها وطبخها. ليس تحصيل الخبّاز لرزقه دون كدّ وعناء و«عناد عن الحقّ، و«تهييج للشرّ»[54] وليس الخبّاز في أحلام الناس آمنا ولا عادلا دوما، نار أفرانه المخصبة قد تتحوّل إلى نار ظلاميّة هدّامة مأسويّة[55]، حين تعجز عن أن تكون مخصبة محقّقة للخيرات مطعمة. أمّا القصّاب فهو «ملك الموت، يقتل البهائم. إن ذبح ميتة نشر الظلمة والعتمة وإن قسم اللحم بين الناس قدّم المال والخير والصلاح ووصل الرحم[56]. والبقليّ «صاحب هموم وأحزان». يبيع طعاما رخيصا يأكله الفقراء والمعوزون فلا يدرّ عليه ما تدرّه الحنطة على الحنّاط ولا يوزّع على الناس ما يوزّعه القصّاب من

52) م. ن. ص. ن.

53) م. ن. ص. ن.

54) انظر معنى شغب في ابن منظور. لسان العرب. مادّة شغب.

55) G. Durand, art "Feu", in *E.U*, IX, p. 431.

56) ابن سيرين. تفسير الأحلام. ص 249.

لحوم تسرّ وتفرح[57]. والناطفيّ والحلاويّ والسكّريّ يصنعون اللطيف[58]. فيقدّمون الرفق واللين ويبعثون على الحلم بالطراوة والودّ. وطبّاخة المضيرة في المقامة كما هي في الواقع «تدور في الدور والخرقة في وسطها من التنّور إلى القدور ومن القدور إلى التنّور. تنفث بفيها النار وتدقّ بيدها الأبزار»[59]. فالشكل الدائري المتكرّر يدلّ على رتابة زمان الطبخ وابتذال الحركة. ولكنّ الكلام البديع يخرج الحركة كالرقص تتناغم مع شكل الأواني الدائريّ. ويأخذ قارئ المقامة إلى عالم الفنّ يعشق فيه الزوج امرأته الطبّاخة فيرى خدّها صقيلا ووجهها جميلا لا يغيّره الدخان. وتنبعث من النصّ حرارة دافئة فيتراءى المطبخ بطنا في الدار وتبدو القدور رحما[60] تطبخ فيها المرأة مضيرة فتطبخ لحما شهويّا في لبن بائيّ فتبعث المضيرة صورة الطراوة وتحرّك الشهوة وتحثّ النفس على اللذّة والشعور باللاّمبالاة ونسيان الواقع.

وإن اكتفى صاحب المضيرة بالتغزّل بزوجه الطباخة فإنّ من الأخبار ما يكشف عريب الجارية (ت 277 هـ) جالسة على كرسيّ تطبخ قدور الدجاج. ترى صاحبها فتعانقه وتقبّله وتقدّم له ما يشتهي من القدر وتشاركه الأكل وتصبّ له رطلا من النبيذ فيتحوّل الفضاء الرتيب في الخبر إلى فضاء يتّحد فيه عالم الطبخ وعالم الجنس فتكون الطبّاخة

---

57) م. ن. ص 248. 250.

58) م. ن. ص 250.

59) الهمذاني. المقامات. (المقامة المضريّة). ص 106.

60) المطبخ هو بطن الدار بل هو صورة للرحم الذي تتحوّل فيه الأشياء وتظهر منه الحياة.
N. Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, pp. 33, 71.

مغذّية، تغذّي حبيبها بطبيخها وتغذّيه بجسدها [61] فلا يُميِّز بين الفم المغتذي والفم العاشق الملتذّ [62].

ورغم خرق الأدب حدود الواقع بفتحه أبواب المطبخ وكشفه المرأة سافرة تتحرّك في بيتها ووصفه لقبلة الطبّاخة فإنّه بقي مشدودا إلى الواقع محافظا على البنى العقليّة السائدة التي تلصق الزوجة بفضائها فتجعلها فيه شيئا من أشيائه يملكها الرجل ويتباهى بها، وتجعل الجارية للمتعة، فتختلف مضيرة الأولى التي تبقى في القدر دون أن تؤكل عن دجاج الثانية يطلب فورا وهو في القدر يغلي.

في المطبخ تتحقّق الحياة ففيه تتحوّل الأغذية وتقرّر النار السحريّة مصير الإنسان وبين يدي المرأة يكون ذلك المصير فتكون للمغذّية سلطة على الحياة. وفي المطبخ تولد الأشياء اللذيذة تسعد آكلها، ولكن المطبخ مخيف وسلطة المرأة مزدوجة فقد تخلط في طعامها ما يسلب القلب ويخبل العقل ويعطّل الحسّ ويوقف النبض. أوَليست المرأة ساحرة ؟ وفي المطبخ تختفي تجارب ومعارف وفنون تستتر في الرتابة وتنتقل ببطء

---

61) ابن طيفور، كتاب بغداد، ص ص 177 - 178 ؛ النويري، نهاية الأرب، V، ص ص 11 - 12.

62) "De la bouche nourricière à la bouche amoureuse, la frontière est fluctuante et qu'au travers des plaisirs de bouche s'épanouissent, se projettent ou se refusent ceux du sexe et réciproquement... La sexualité trouve dans la nourriture le support à son existence" N. Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, p. 146.

وانظر العلاقة بين الفمــوي (buccal) والجنسيّ في : G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 129.

عن طريق التدريب[63] فتساهم النسوة في صنع التاريخ دون أن يحدّث التاريخ عنهنّ[64].

2 - الطعام العاديّ

تجعل الأصول الثابتة الطبيخ رتيبا. وتكرار هذه الأصول وليد الطبيعة التي تنتج نفس الأغذية والطرق البسيطة المستعملة في إنتاجها والعادة التي تسم الطهي باستمراريّة لاتقطع إلاّ حين تنعدم أغذية أو تظهر أخرى[65]. فطعام اليوم رتيب متكرّر متشابه يثقل إحساس آكله بزمان لا يتغيّر ولكنّ توقّره ودوامه، رغم ثباته وتوليده للملل، يشعر آكله بالأمان. وكما يجدّد يوم الجمعة الزمن فإنّ أكل اللحم من الجمعة إلى الجمعة[66] أو أكل الفاكهة والفالوذج من الجمعة إلى الجمعة[67] قد يشعر المرء بتجاوز طعامه المألوف وانتصاره على الرتابة. وإذا كان اللحم من الجمعة إلى

---

63) "Sous la surface de la connaissance banale celle que les pratiques mettent en œuvre - se trouve cachée la connaissance profonde, celle qu'un petit nombre détient et qui se transmet par une lente procédure initiatique" G. Balandier, *le désordre*, p. 92.

64) رغم انغلاق المرأة بين جدران بيت لا تدخله عدسة المؤرّخ، فإنّ حركات طبيخها تنصهر في تاريخ بلادها اليومي والإحتفالي. انظر كيف ساهمت التونسيّة في الحفاظ على تاريخ بلادها وهي في مطبخها.
S. Debbabi Missaoui "Femme et cuisine : Culture et Histoire" in *Femmes et créativité en Tunisie* pp. 127-152.

65) لا يعني أنّ العادات لاتتغيّر ولكنّ تغيّرها بطيء جدّا وهو مرتبط بتغيّر الأطر المادّيّة. وممّا يعمل على استمرار العادة صلتها الوثيقة بالمعتقدات الدينيّة والسحريّة.
E. Sapir, *Anthropologie*, pp. 173, 177.

66) جاء على لسان أبي عثمان سعيد بن الحدّاد (302 هـ) ،أنا آكل من الجمعة إلى الجمعة ربع رطل لحم نجعل عظامه في ليلة وشرائحه في ليلة، ثمّ نأكل في الليلة الثالثة السماصاحيّة (وهي الخزيرة) وفي الليلة الرابعة كواكبيّة، وهي سلق وحمص، والليلة الخامسة نيسابوريّة، وهي سلق واسفنارية، والليلة السادسة فستقيّة، وهي سلق وفول والليلة السابعة اللحم،. المالكيّ، رياض النفوس، II، ص ص 100 - 101. وقد ورد الخبر في معالم الإيمان وسقطت في الخبر كلمة رطل، I، ص 311.

67) الطبرسي، مستدرك الوسائل، XVI، ص 289. الغزالي، إحياء علوم الدين، ص 701.

الجمعة أو من الوليمة إلى الوليمة أو من الموسم إلى الموسم[68] يغيّر أيّام البعض ويقطع تشابهها فإنّ من «يأخذ كلّ يوم رطلا أو رطلين» لحما [69] لطعامه لا تختلف أيّامه. يكون اللحم فيها عاديّا مألوفا. ومن يرى يوميّا على مائدته شتّى اللحوم والطيور والأسماك يملّها فيطلب تلوينها وتجديد طهيها ويسرف في اشترانها وغيرها من الأطايب والنفائس ويحلو له الإنفاق يألفه فيسرف أمواله ويتزايد إسرافه يوما بعد يوم وكأنّه يصارع الزمان بالتبذير وإتلاف المال[70].

تجدّد الفصول المتعاقبة الطعام الرتيب فيغتذى أهل الأندلس في الخريف من الألبان والعصافير والكرنب واللفت والسلق والجزر والكرّاث والفجل والبلّوط والرّمان والسفرجل ويأكلون الزيت الجديد. ويأكل أهل مصر الكرنب والجلبّان والجزر والكرّاث والخسّ والقلقاس والفول والرمّان والعنّاب والسفرجل والبسر والعنب وصغار السمك والبوري. ويقبل أهل الأندلس في الشتاء على الرجلة والجزر واللبن والإوزّ والبرك والكمأة والاسفناخ والأترجّ. وأهل مصر على الباقلاء والجزر ولحم الظأن والزبد واللبن والقشطة والكمأة. وفي الربيع يقتات أهل الأندلس السمك والقثاء والفريك والتفّاح والفقّوس والخيار والبطيخ واللوبيا والباذنجان والقلقاس والجلبان والعدس والفريك والخوخ والمشمش والجمّيز واللبن والحيتان. وفي الصيف يأكل الأندلسيون. التوت وعيون البقر والعنب والتين والكمثرى

68) كان اللحم مثلا في افريقية احتفاليّا فهو طعام المواسم والولائم والأضياف. محمد حسن. المدينة والبادية بافريقيّة في العهد الحفصي. ص 800.

69) ابن رشد الجدّ. البيان والتحصيل. XVII. ص 207.

70) المقرّي. أزهار الرياض في أخبار القاضي عياض. II. ص 269 ؛ ابن تغري بردي. النجوم الزاهرة. III. ص 58 - 59. انظر ما جاء في مقدّمة تحقيق كتاب الوصلة من وصف لنفقات الخلفاء وما يدخل إلى قصورهم وما يطبخ في مطابخهم. ص ص 222 - 225.

والتفّاح والرّمان والخوخ والدلاّع والكرّاث والبوري والسردين والحجل. وأهل مصر البطيخ والرّمان والتفّاح والبلح والسّماق[71].

تجدّد الفصول بعض الأكل تلوّنه البقول والفواكه. وتبقى العناصر الأساسيّة ثابتة رتيبة رتابة الأيّام. فالناس يدّخرون لسنتهم الحبوب والزيوت والخلول والربوب والأشربة والفواكه المجفّفة والبقول المخزونة والمصبّرة واللحوم المقدّدة والأسماك المملّحة[72]. وليس خزن الغذاء وأكله دون خوف من عدوى النجاسة تنتقل إلى البدن تعيبه والنفس تتلفها والمال تضيّعه والقوة تنقصها [73].

لم تكن أيّام الناس ثابتة فلا الخصب فيها دائم ولا وفرة الطعام قارّة ولا الرخص شائع مستمرّ. كلّما ألفوا الخبز اليوميّ والأحساء الرتيبة والبقول والفواكه والألبان المبتذلة والشراب العاديّ انعدمت الأقوات وأطلّ شبح الموت وتحوّل الانشغال بالسيطرة على الواقع إلى استسلام وقلق ويأس وفوضى واستغاثة. فتستبدّ الهموم بالجائعين وتعمّق مأساتهم فتصبح تراجيديا الحاضر رتابة وتنقلب رتابة الماضي حلما يخرق الجوع والحزن والقنوط والضعف.

---

71) عريب بن سعيد، تفصيل الأزمان ومصالح الأبدان؛ ابن مماتي قوانين الدواوين ؛ تقويم مصري مجهول مؤلّفه؛ المخزومي، المنهاج، في Ch Pellat, *Cinq calendriers égyptiens*. ؛ وانظر المقريزي، الخطط I، ص ص 748 - 754.

72) انظر مثلا ابن العوّام، كتاب الفلاحة، ، في اختزان الفواكه الغضّة واليابسة والحبوب والبقول ذوات الأصول وتخليل البقول وعمل الزيت والزيتون وحفظهما؛ أبو الخير الاشبيلي، كتاب الفلاحة، ص ص 35 ، 37، 60 - 61؛ 99 - 106 وانظر حفظ الأغذية في ابن رزين، فضالة الخوان، ص ص 215 - 221، 257 - 274.

73) ابن تيمية، الفتاوي، XXI، ص ص 488 - 512؛ 512 - 518، 524، 528، 534؛ ابن رشد الجدّ، البيان والتحصيل، I، ص ص 91، 95، 106، 189، III، ص 304؛ الونشريسي، المعيار، I، ص ص 7، 12، 17، 106، 189.

ولقد حفظت لنا المصادر التاريخيّة في إخبارها عن السنين الماضية أحداث الخصب والجدب والرخص والغلاء والجوع والشبع وتراخي الأسعار بعد غلائها ووفرة الغذاء بعد تعذّره[74].

تكلح السماء وتضنّ فيمحل الناس ويستمرّ القحط وينتشر الجراد ويأكل الغلاّت فيستسقي الناس ويستمطرون ربّهم ويستغفرون متذلّلين متواضعين خاشعين ناكسين رؤوسهم متضرّعين شاكين شحّ السماء وقلّة الماء طالبين الغيث ناشدين الزرع والضرع [75]. وقد ينقص ماء الأنهار فيصيب الناس القنوط واليأس ويلهفون على قطرات الرحمة، وقد يتزايد ماء الأنهار فيجرف ما في الأرض فتتبدّد الأحلام ويعمّ الهمّ والغمّ ويتشبّث الجائع بالبقاء يبحث فيما علق بالأرض عمّا به تكون حياته وما يخفّت من حدّ مأساته[76]. وقد تهبّ الرياح الباردة تقلع الأشجار ويكون النوء الغليظ وتتساقط الثلوج وينزل البرد فتطحن الغلاّت وتقتل الحيوانات وتجرف السيول الزرع والماشية [77].

لم تكن الكوارث الطبيعيّة السبب الأوحد في الجوع بل كانت الحروب والصراعات السياسيّة والفتن والاضطرابات، وما ينتج عن ذلك من ركود الزراعة. ونهب الأعراب والجند للماشية وتدميرهم للزرع واحتكار السلع

74) انظر مثلا. ابن أبي زرع. الأنيس المطرب. 98. 100. 114. 115. 117. 118. 148 ؛ ابن عذاري. البيان المغرب. I. ص ص 194 - 195. 257. 275. II. ص ص 73. 114. 139. 166. 167. 236 ؛ III. ص 102. IV. ص 45 ؛ الداعي ادريس. عيون الأخبار. ص ص 209. 314. 315. 366 ؛ المقريزي. اتّعاظ الحنفاء. II. ص ص 8 - 74. 296 - 297. وقد جمع ابراهيم حركات في النشاط الاقتصادي المجاعات الاسلامية ص ص 294 - 298.

75) يطلب الناس المطر ويصلّون صلاة الاستسقاء. انظر ابن حيّان. المقتبس. ص ص 109. 250 ؛ ابن عذاري. البيان المغرب. II. ص 167.

76) كان نقصان النيل وزيادته السببين الرئيسيين في مجاعات مصر. انظر المقريزي، إغاثة الأمّة.

77) ابن أبي زرع. الأنيس المطرب. ص 100 ؛ ابن الجوزي. المنتظم. XIV. ص ص 54 - 55 ، XVI. ص139 ؛ ابن صاحب الصلاة. تاريخ المنّ بالإمامة. ص 397.

وغلاء الأسعار وإبطال الأسواق وتدميرها عوامل متسبّبة في المجاعات[78].

---

78) علّل ابراهيم حركات كثرة المجاعات في العصر الوسيط زيادة على الكوارث الطبيعيّة بالصراعات السياسيّة والتمزّق المذهبي والصراع بين الروم والمسلمين في القرن الرابع الهجري والهجوم الصليبيّ في القرن السادس الهجريّ واكتساح الهلاليين لافريقيّة في القرن الخامس الهجريّ وتفاقم هذا الخطر في القرن السادس الهجريّ والهجوم التتري فالمغولي في نهاية القرن السادس الهجريّ وخلال القرن السابع الهجريّ إلى جانب سوء التدبير الماليّ والجباني الذي شهدته بقاع كثيرة من العالم الإسلاميّ. النشاط الاقتصاديّ. ص ص 291 - 292.

ولو عدنا إلى بعض الأمثلة من المجاعات لرأينا هجوم الأعراب على القرى العراقية ونهب الجند لها في 431 هـ و 447 هـ و 514 هـ. تسببا في جوع سكّانها وهروبهم منها. بدري محمّد فهد، العامّة ببغداد في القرن الخامس الهجري. ص ص 90 - 94. كما تؤدّي الفتن إلى سرقة مواشي أهل البلد وذبحها وأكلها مثلما حدث في الفتنة البربريّة بقرطبة سنة 401 هـ. ابن عذاري، البيان المغرب III، ص 106.وقد بقي ما حدث في بغداد من ضعف سياسيّ وسوء تدبير اقتصاديّ في القرن الرابع الهجري وما انجرّ عنهما من فتن وتعطيل للأسواق ونهب ومسغبة فاجعة خلّدها التاريخ انظر ما جاء في وصف أحداث سنة 361 هـ في ابن الأثير. الكامل. VIII، ص 465؛ مسكويه تجارب الأمم. II. ص ص 303 - 309. وقد أثّر الصراع السياسي بين الأمين والمأمون في عيش الناس وتسبّب في جوع أهل بغداد. ابراهيم حركات، النشاط الاقتصادي، ص ص 292 - 293. كما أثّرت الفتنة آخر المرابطين وبداية الموحّدين في تدهور الزراعة، وزادت في احتداد الأزمتين السياسية والاقتصادية هجمات النصارى التي أثّرت في حياة القرويين تأثيرا. دندش عصمت دندش. الأندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحّدين. ص ص 168 - 171 . 214. ولا يخفى على قارئ إغاثة الأمّة للمقريزي وما ج

أحمد الصاوي، مجاعات مصر الفاطميّة و R. Daghfous "Aspects de la situation économique de l'Egypte au milieu du Veme s/ milieu du XIeme s: contribution à l'étude des conditions de l'immigration des tribus arabes (Hilàl et Sulaym) en Ifriqiya" in *Cahiers de Tunisie*, 97 - 98, 1977, pp 38-50.

وكان لحصار المهدية سنة 333 هـ الأثر في غلاء سعر القمح والشعير وجوع أهاليها. الداعي ادريس. عيون الأخبار. ص 314 واحتدّ الجوع في قرطبة سنة 401 هـ عندما قطع البربر عن أهلها الميرة. ابن عذاري، البيان المغرب. III، ص ص 102. 106. وجاع أهل تلمسان خلال الحصار المريني الذي دام أكثر من ثمانية أعوام. مصطفى نشّاط .التغذيّة والأزمة بالمغرب في العصر المريني، أمل. 17، 1999. ص 10. وكانت المسغبة في مراكش ومكناسة أثناء الحصار الموحّدي. ابراهيم القادري بوتشيش. مباحث في التاريخ الاجتماعي للمغرب والأندلس. ص ص 199 - 200. وتسبّب إحراق أبي يزيد للزرع حول القيروان وإتلاف الحبوب في جوع الناس. الداعي ادريس. عيون الأخبار. ص 366.

تفقد الأغذية الأساسيّة في المجاعات وتبهض فيقبل الناس على ما لا يؤكل في حالات الخصب وما يحرّم ويستغرب ويستغلّون ما تجود به الطبيعة من أعشاب بريّة وحبوب وبذور[79] ونحاتة الشجر وجلود البقر[80]. وقد يفرط الغلاء ويشتدّ وينعدم القوت وتبلغ الحاجة والفاقة بالناس مبلغا حتّى يأكلوا النوى ويبحثوا عن الشعير في الروث[81] ويقبلوا على الحشرات والفئران والعقارب والحيّات والضفادع وغير ذلك[82]. ويأكلوا الكلاب والقطط[83] والميتة[84] والدواب[85] والدم من مذابح

79) ممّا يأكله أهل العراق بزر القطونا يضربونه بالماء ويوقدون تحته النار إلى أن يقبّب. الأنطاكي، صلة تاريخ اوتيخا. ص 55 ؛ مسكويه تجارب الأمم. II، ص 95 وممّا يؤكل في مصر قضبان القنّبيط التي كان البقّالون ينتزعونها من رؤوس الكرنب ويرمونها. أحمد الصاوي. مجاعات مصر الفاطميّة. ص 47. ويأكل أهل المغرب في المجاعات نبات إيرني وأيرنة يسلقون جذوره مرارا تخلّصها من سموم يحملها ويجفّف ويطحن قصد الحصول على دقيق يخبز ويقبلون على «فيتور، الزيتون والخرّوب والجمّار والدوم والبلّوط والخبيز... مصطفى نشّاط «التغذية والأزمة بالمغرب في العصر المريني»، أمل. 17، 1999، ص ص 9 - 10. ويطحن سكّان البوادي والصحاري الحنظل والكمأة. ابراهيم حركات، النشاط الاقتصادي. ص 299.

وفي مدوّنة الطبّ (كتب الأغذية والأدوية) وصف لأخباز الجدب وتكثر الإشارات في الفلاحة النبطيّة لما يصنع في حالات الجوع. ومن الدراسات التي اهتمّت بأخبار الجوع :
L. Bolens, "Pain quotidien et pains de disette" in *Annales ESC* 1980, pp 462-476.

80) المقريزي. اتّعاظ الحنفاء. II. ص ص 297. 307.

81) الانطاكي. صلة تاريخ أوتيخا. ص 55 ؛ مسكويه. تجارب الأمم. II. ص 95.

82) مصطفى نشّاط. «التغذية والأزمة بالمغرب المريني». أمل. 17. 1999. ص 10.

83) ابن الجوزي. المنتظم. XVI. ص 16 ؛ المقريزي. إغاثة الأمّة. ص 24.

84) ابن تغري بردي. النجوم الزاهرة. I. ص 273 ؛ ابن الجوزي. المنتظم. X. ص 62 ؛ XVI. ص ص 16.5. 62. ابن عذاري. البيان المغرب. III. ص 106 ؛ القاضي عياض. ترتيب المدارك. I. ص 304.

85) الداعي إدريس. عيون الأخبار. ص 315.

البقـر والغنم[86] والبعـر والروث[87]. ويأكل الناس بعضهم بعـضا [88]. وإذا كانت بعض الأخبار تفيد بأنّ أكل لحـوم البشر في المجاعات ليس من نسج الخيال[89] فإنّ من عناصر القصّ في الأخبار ما يدلّ على تصرّف الخيال في الواقع. فقـد أشار عبـد اللطيف البغدادي (ت 629 هـ) في نقله لحـوادث سنة 555 هـ إلى أنّه «حين أكل الجـائعـون «بني آدم كـان الناس يتنـاقلـون أخبارهم ويفيضون في ذلك استفظاعا لأمره وتعجّبا من ندوره»[90].

والناظر في بعض ما نقل يلاحظ أن طبيخ الجدب قد لا يختلف عن طبيخ الخصب، إلاّ في نوع اللحم فممّا ذكر طبخ لحم امرأة سمينة سكباجا «محكم الصنعة مكمل التوابل»[91] وطبخ الرأس والأطراف بقمح[92]. ولعلّه من التناقض سمن النسوة والصبيان في المجاعات وتوفّر الخلّ والتوابل التي لا يكون السكباج سكباجا دونهما ووجود القمح لطبخ رؤوس البشر

86) ابن عذاري، البيان المغرب، III، ص 106.

87) البغدادي (عبد اللطيف)، الإفادة والاعتبار، ص 132.

88) ابن الجـوزي، المنتظم، XVI، ص ص 16، 118؛ ابن عـذاري، البيـان المغـرب، III، ص 106؛ القاضي التنّوخي، نشـوار المحاضرة، I، ص 351؛ المقريزي، إغـاثة الأمّة، ص ص 42، 29 - 30، 31.

89) بيّن أحمد الصاوي أنّ قصص أكل لحوم البشر ليست من نسيج خيال الكتّاب فقد أورد ابن دقماق في الانتصار لواسطةعقد الأمصار إسمين لزقاقين بالفسطاط لهما صلة بهذه القصص. زقاق الندّافين حيث كان ينّدف الناس ويرمـون في الآبار وزقاق العكّامين حيث يعكم الناس بأكل في أفواههم ويحملون إلى زقاق القتلى وذكر ابن تغري بردي أنّ لحوم الآدميين كانت تباع مطبوخة في الأسواق. مجاعات مصر الفاطميّة، ص 67.

90) البغدادي (عبد اللطيف)، الافادة والاعتبار، ص 133.

91) م. ن، ص 135. وقـد ورد في تاريخ الانطاكي أنّ امـرأة وأخـا لها شـقّا صبيّـا إلى نصـفين طبخا أحدهما سكباجا. صلة تاريخ أوتيخا، ص ص 55 - 56.

92) البغدادي (عبد اللطيف)، الافادة والاعتبار، ص 136.

والأطراف! ولئن ذُكرت الأخبار الكثيرة عن أكل الناس عموما للصبيان فإنّها أفاضت في وصف سرقة النسوة للأطفال وقتلهنّ إيّاهم وشيّهنّ للحومهم[93]. وقد فسّر عبد اللطيف البغدادي علّة تفشّي ظاهرة أكل النسوة لحوم البشر بأنّهن «أقلّ حيلة من الرجال وأضعف عن التباعد والاستتار، حتّى أنه ينتبه إليهنّ «فقد أحرق بمصر خاصّة في أيّام يسيرة ثلاثون امرأة كلّ منهنّ تقرّ أنّها أكلت جماعة»[94]، وفي كتابه خبران يكشفان عن تمثّل للمرأة باعتبارها قاتلة الصبيان ملتهمة الأطفال. «ففي بعض الليالي بعد صلاة المغرب كان مع جارية فطيم تلاعبه لبعض المياسير فبينما هو إلى جانبها، اهتبلت غفلتها عنه صعلوكة فبقرت بطنه وجعلت تأكل منه نيئا»[95] و«من غريب ما حدث [...] أنّ امرأة ذات مال ويسار كانت حاملا [...] وكان تجاورها صعاليك فشمّت عندهم رائحة طبخ فطلبت منهم لحما [...] فألفته لذيذا فاستزادتهم، فزعموا أنّه نفد فسألتهم عن كيفية عمله فأسروا إليها أنّه لحم بني آدم فواطأتهم على أن يتصيّدوا لها الصغار وتجزل لهم العطاء»[96]. ويبدو واضحا من خلال هذين الخبرين،

---

93) من ذلك مثلا ما أورده مسكويه في نقله لأخبار سنة 334 هـ عن «امرأة هاشميّة قد سرقت صبيّا فشوته وهو حيّ في تنّور فأكلت بعضه وظفر بها وهي تأكل البعض الباقي فضربت عنقها». تجارب الأمم. II. ص 95 والناظر في نفس الاحداث التي نقلها ابن الأثير يلاحظ أنّ «امرأة هاشميّة» تغيب في نصّه وتعوّض بـ«بعضهم» دون تمييز. الكامل في التاريخ. VIII. ص 465. وفي تجارب الأمم خبر آخر عن «امرأة تقتل الصبيان وتأكلهم». II. ص 96. ومن وصف أكل النسوة الأطفال ما أورده عبد اللطيف البغدادي «لقد رأيت امرأة يسحبها الرعاع في السوق وقد ظفر معها بصغير مشويّ» و«رأيت امرأة قد أحضرت إلى الوالي وفي عنقها طفل شُويَ». الإفادة والاعتبار. ص ص 133 - 134.

94) م. ن. ص 134.

95) م. ن. ص ص 135 - 136.

96) م. ن. ص 136.

تأثير أنموذج الأمّ القاتلة ملتهمة الأطفال في سرد أخبار واقع غالى الخيال في تصويره»[97].

وقد تفسّر المجاعات والأوبئة تفسيرا سحريّا فيعتقد الناس أنّ ما حلّ بهم من القحط والجوع والمرض والموت ناتج عن معاقبتهم لعصيانهم الله فتكون التوبة والتصدّق بالأموال وإراقة الخمور وكسر المعازف ولزوم المساجد لقراءة القرآن والابتهال سلوكا تنتظر منه الرحمة والنجاة[98].

ولمّا كانت مجتمعات الشرق الأدنى وحوض المتوسّط تعيش اختلال الأمن الغذائي، إذ تتعاقب عليها حالات الخصب والجدب زيادة على ضعف مواردها وإنتاجها وبساطة استغلالها لأراضيها وسوء توزيع ثرواتها، فإنّها كانت تستعدّ لحالات الجوع والمسغبة بخزن الأغذية[99]. وكانت هذه المجتمعات تخزن الأغذية في الأهراء لتستعملها في الأزمات. فقد جعل المهدي بالله (297 هـ - 322 هـ) في المهدية أهراء كثيرة لخزن الحبوب فتحها القائم بأمر الله (322 هـ - 334 هـ) سنة 333 هـ عندما اشتدّ الجوع وعظم البلاء على الناس[100].

---

97) انظر ما جاء في المرأة القاتلة الأطفال الملتهمة لحومهم نينة في C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 416. وانظر ما ورد في مقال A. Green من إشارات إلى الأمّ الميثية الملتهمة طفلها. "Cannibalisme, réalité ou fantasme agi?" in *Nouvelle Revue de Psychanalyse*, n°6, 1972, p. 32.

98) ابن حيّان، المقتبس، ص 250.

المالكي، III، ص 129.

المقّري، نفح الطيب، VII، ص 270.

99) تكثر الاشارات في كتب الفلاحة إلى خزن الحبوب والبقول والفواكه والزيت والزيتون وتقدّم كتب الطبيخ وصفات عديدة تحفظ بها البقول والفواكه والزيتون والمرّي والخلول والربوب والأجبان... وتشير كتب النوازل والفتاوي إلى استعمال المطامير والخوابي والجرار لخزن الأغذية (نوازل الطهارة). انظر وصف مصطفى نشّاط لما يخزنه المغاربة للأزمنة في «التغذية والأزمنة بالمغرب في العصر المريني» أمل. 17. 1999. ص 11.

100) الداعي إدريس. عيون الأخبار، ص 209، 315.

وقد تعجز الدولة عن إطعام الناس والمسك بزمام الأمور في الأسواق، وقد تتدخّل جامعة مخازن الغلال والطحّانين والخبّازين، قابضة على ما يدخل البلاد من أغذية، آمرة ألاّ تباع الحبوب إلاّ للطحانين، مانعة الوسطاء والسماسرة، مسعّرة القمح، مانعة التلاعب بأسعار الخبز واحتكار الدقيق والغشّ، معاقبة المحتكرين[101].

وإذا تجاوزنا وصف الأزمات والمجاعات واستثنينا ما ورد في تراجم العلماء وكتب التصوّف والتاريخ ونصوص المناقب والرقائق والزهد من مدح للجوع واختيار التقليل في المطعم وصوم الدهر وقمع الشهوة والكفاف والبذاذة[102] فإنّ وصف الجوع اليوميّ الرتيب قليل، أغلبه كان ضمن نصوص الأدب، يكون خواء البطن فيها وأوجاع المعدة وذهاب النوم سبيلا إلى التفنّن في رسم صورة لجائع مكدّ يغتنم الفرصة للأكل وجمع المال أو جائع يشتدّ أكله وخبطه وتقذر مؤاكلته فلا يحشم ولا يتجمّل، أو جائع يشتهي طعاما فتخصب شهوته خيالا يتدفّق بمائدة جميلة ومجلس

101) انظر ما ذكره الصاوي في مجاعات مصر الفاطميّة، ص ص 157 - 168.

102) ابن أبي الدنيا، الجوع ؛ ابن حنبل، كتاب الزهد، I، 34 - 37، II، 14 - 17، 23 - 51، 88 89†-. 98 - 99، 121 - 126. الاصبهاني (أبو النعيم) حلية الأولياء وطبقات الاصفياء، I، 48 - 49، 57، 81، 298 - 299، 342، 378 - 379، II، 84 - 87، 70، 137، 231، 267، 269... البغدادي تاريخ بغداد، I، ص 383 ؛ IV، ص 412، VI، ص 30، VII، ص ص 78 - 79، VIII، ص 346 - 347، X، ص 176 ؛ XIII، ص ص 203 - 204، الطوسي، اللمع، 269 - 270 ؛ العبيدي، مناقب أبي اسحاق الجبنياني، ص ص 8، 11، 20 - 21، 23 - 24، 31، 76، 78 ؛ الفارسي، مناقب محرز بن خلف، ص ص 11، 153 ؛ القشيري، الرسالة القشيريّة، II، ص 417 ومايليها ؛ المالكي، رياض النفوس، II، ص ص 212، 214، 217، 221، 236، 242، 262... المكيّ، قوت القلوب، I، ص ص 441 - 549.

أنيق تنبعث منهما صور الدفء واللذّة [103]. كما جاء وصف الجوع اليوميّ ضمن أخبار الكرم والإطعام والإيثار والإحسان والصدقة. وإن دلّ وصف العطاء على فقر العوامّ وحاجتهم إلى المطعمين يسدّون أودهم فإنّه يصوّر غنى الخاصّة وتبذيرها وإسرافها، ويكون سبيلا إلى مسرحة سلطتها. فقد جعلت الخاصّة في دورها وقصورها للفقراء والمساكين مطابخ. ففي مطبخ الوزير أبي الحسن بن الفرات [296 هـ 299 هـ / ف 304 هـ - 306 هـ / ف 311 - هـ - 312 هـ] الذي جعله للعامّة كان يُستعمل في كلّ يوم تسعون رأسا من الغنم وثلاثون جديا ومائتا قطعة دجاجا وفراريج ومائتا قطعة درّاجا ومائة قطعة فراخا. وكان الخبّازون لا ينقطعون ليلا نهارا عن صناعة الخبز والطبّاخون عن عمل الحلواء[104]. وكان ينصب في دار الوزير أبي حامد بن العبّاس [306 هـ - 311 هـ] كلّ يوم موائد كثيرة تصل إلى الواحد وأربعين مائدة[105]. وكان يذبح في مطابخ ابن طولون [254 هـ - 270 هـ] للفقراء كل يوم «البقر والغنم ويفرّق للناس في القدور والفخار والقصع، ولكلّ قصعة أو قدر أربعة أرغفة في اثنين منها فالوذج والاثنان الآخران على القدر أو القصعة، وكان في الغالب يعمل سماط عظيم وينادى في مصر: من أحبّ أن يحضر سماط الأمير فليحضر ويجلس هو بأعلى القصر ينظر إلى ذلك، ويأمر بفتح جميع أبواب الميدان ينظر إليهم وهم يأكلون ويحملون، فيسرّ بذلك ويحمد الله على نعمته»[106]. فالذي يسرّ السلطان مشهد يراه من عليائه، يُشعره

---

103) توسّع محمود طرشونة في تحليل جوع الكدّين وتوليده للفعل في الحكايات وإخصابه للخيال وجمعه للإخوان، *Les margianux*, chapitre premier, l'univers des masques, 1-1 L'épopée de la faim

104) الصابي، الوزراء، ص 216.

105) القاضي التنوخي، نشوار المحاضرة، I، ص 22.

106) ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، III، ص 17.

بعظمة وهّابا مطعما فيحسّ بخضوع رعيّة يسكّن جوعها وينسيها الشبع لحظة آلام بطونها الخاوية فتعرب عن ولائها للملك وتدين بطاعته وتهتف باسم وليّ نعمتها وتدعو له بدوام الملك وتنسى أنّها تستيقظ في الغداة على جوع.

إنّ أصحاب المال يوزّعون ما يملكون إلى حدّ إتلافه أحيانا فيشعرون بالارتفاع عن منزلة الإنسان البائس الفقير المحتاج. فالهبة حركة من حركات العزل الفنويّ تعمّق التمايز الاجتماعيّ [107] وتثبت كلاّ من المطعم والمطعم في منزلته.

3 - السنن المألوفة

3 - 1 - آداب الأكل والشرب

يخضع المسلمون في أكلهم وشربهم لقواعد يوميّة تفرضها المواجهة (La situation de face à face) [108]. إذ نادرا ما يكون الأكل فرديا. فالغذاء الثقافيّ يكون مشتركا [109]. والمؤاكلة تتمّ في إطار تفاعليّ عام تحكمه آداب تنظّم علاقة الفاعلين بالموضوع (طعام وشراب) وعلاقة الأكلة وتدمجهم في مجموعة واحدة ذات هويّة مشتركة يتماثل سلوكها.

يتناول المسلمون أطعمتهم على موائد صغيرة ذات شكل دائريّ تستجيب للجلوس على الأرض. ويستعمل البدو سفرة من الأدم، وبقيت

---

(107) G. Bataille, *La part maudite*, p 361:

(108) E. Goffman; *La mise en scène de la vie quotidienne*, I, p. 23, C. Javeau *La société au jour le jour*, p.27.

(109) C. Levi-strauss, *Les Structures élémentaires de la parenté*, pp 38-39; P. Farb G. Armelagos, *L'anthropologie des coutumes alimentaires*, p. 11.

هذه السفرة في المجتمع الحضري ولكنّها أصبحت تستعمل سماطا يغطّي الموائد. فحوفظ على أصل عربيّ تغيّرت وظيفته. وإذا كانت اللغة العربيّة تميّز بين خوان لا طعام عليه ومائدة عليها الطعام[110]. فإنّ الخوان والمائدة يلتبسان في الاستعمال. وليست المائدة ثابتة في فضاء بعينه بل تحضر وتنصب وترفع. ولقد أدخل المغول المائدة المربّعة في القرن الثامن الهجري إلى الحضارة الاسلاميّة، وكانت تستعمل في مصر الأمويّة والفاطميّة في أوساط الخاصّة الموائد المربّعة والمرتفعة البيزنطيّة الأصل[111].

حول الموائد تتكرّر عبارات يوميّة وتعاد حركات آلية يعي القائمون بها بعض معانيها وتغيب معان أخر في طيّات الماضي. يغسل المسلم يديه قبل الأكل وكانت هذه العادة موجودة في الشرق القديم[112]. وكانت طقسا في حياة اليهود الذين لا يقربون طعاما دون تطهّر[113]. ولم يكن غسل اليد قبل الأكل وبعده في جزيرة العرب قاعدة عامّة. فما كان كلّ العرب يتّبعون هذه السنّة إذ يرتبط الغسل بالماء وقد كانوا يقتصدون فيه للشراب[114]. وما كان المسلمون الأوائل يتقيّدون بتطهير الأيدي قبل الأكل

110) الثعالبي، فقه اللغة، ص 15.

111) J. Sadan, *Le mobilier au Proche Orient*, pp 59-61, 64-65, 67-69, 72; "Meuble et acculturation" in *Annales E.S.C*, n°5, 1970, pp. 1354, 1363, 1368-1370.

112) C. Brehier, *La civilisation byzantine*, p. 51; R. Ménard et C. Sauvageot, *La vie privée des anciens*, III, pp 8-9.
كما كانت رتبة غسل الأيدي قبل الطعام واجبة في الحضارة اليونانية - الرومانية. P. Lavedan, *Dictionnaire illustré des antiquités grecques et romaines*, p. 824.

113) *Dictionnaire de la Bible*, "Laver (se) les mains", IV, pp. 135-138; J. B. Glaire, *Vie des anciens hébreux*, III, p. 336. *Le Talmud*, I, pp. 10, 138, 141.

114) جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام، V، ص 63.

وبعده[115] واعتبر البعض ذلك بدعة وسنّة من سنن الأعاجم[116]. ولم يمنع تعوّد الناس عدم الوضوء قبل الأكل وبعده من استحبابه[117]، فتلمس اليد الطاهرة طعاما طيّبا طاهرا لا يدنّسه لوث ولا نجس، وتساهم في بناء مسلم طاهـر. ولقد علّل هذا الطقس تعليلا رمزيّا فالغسل «قبل الطعام ينفي الفقر وبعده ينفي اللمَمَ»[118] فيأتي الماء بالخصب والرزق والسعة والبركة والخير وطول العمر ويطرد القحط والعوز والجوع ويمحو الذنوب ويبعد الجان الذي يخبل عقل الإنسان ويوقعه في الشرور[119]. إنّ غسل الأيدي قبل الأكل بالماء أنموذج قديم ينقل الإنسان من أنشطة دنيويّة رتيبة متكرّرة يلمس فيها المدنّس إلى عالم تعتبر فيه حركات الأكل مقدّسة قداسة المائدة[120].

يجلس المسلم على الأرض للأكل والشرب ولا يقف، ويقتدي بالرسول الذي كان يجثو على ركبتيه ويجلس على ظهر قدميه أو ينصب

---

115) «لم يكن لهم مناديل يمسحون بها أيديهم ولم تكن عادتهم غسل أيديهم». ابن قيّم الجوزيّة، زاد المعاد في هدي خير العباد. I. ص 149.

116) ابن أبي زيد القيرواني. كتاب الجامع، ص 250 ؛ الاصفهاني. محاضرات الأدباء. I، ص 629 ؛ المالكي. رياض النفوس. II. ص ص 130 - 131.

117) الغزالي. احياء علوم الدين. I. ص 649.

118) ابن ماجه. السنن. كتاب الأطعمة. باب الوضوء عند الطعام ؛ ابن مفلح الحنبلي، الآداب الشرعيّة. III. ص ص 231 - 233 ؛ أبو داود السنن. كتاب الاطعمة. باب في غسل اليد من الطعام ؛ الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XXV. ص ص 334 - 338 ؛ الغزالي. إحياء علوم الدين. I. ص 649. وقد تستعمل الأشنان للغسل. انظر كيفيته في الغزالي. إحياء علوم الدين. I. ص 655.

119) في معنى اللمم الذنب والاثم والمعصية والفاحشة وفي معنى اللمم الطائف من الجان. انظر ابن منظور. لسان العرب. مادّة لمم.

120) M. Fauchaux, *Fêtes de table*, p. 18.

رجله اليمنى ويجلس على اليسرى رافضا الاتكاء[121]. وفسّرت هذه الإكْلَة[122] والجثوء إقعاء بتواضع الرسول وسعيه إلى أن يكون كالعبد ورفضه أبّهة الملك وحرصه على أن يكون سلوكه اليوميّ مختلفا عن سلوك سادة بيزنطة وفارس. فقد كان الاتّكاء للأكل والشرب عادة من عادات الملوك[123] وسنّة من سنن المأدبة الشرقيّة واليونانيّة - الرومانيّة[124]. واصل الإسلام سنّة في الأكل كانت موجودة عند اليهود والنصارى[125]. وثار على إكلة تسرّبت في القديم من إيران وكانت رتبة في طقوس الجنائز والطقوس الزراعية وطقوس الجنس المقدّس وطقوس الشراب

121) انظر رفض الرسول الاتّكاء للأكل والشرب وهيئته في الجلوس في: كتب الأطعمة من صحيح البخاري وسنن ابن ماجة وأبي داود والترمذي والدارمي وانظر ابن بابويه. من لا يحضره الفقيه، III، ص 231؛ ابن مفلح الحنبلي الآداب الشرعيّة. III. ص ص 170، 175. الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص 249؛ الغزالي. إحياء علوم الدين. I، ص 651؛ العامري، بهجة المحافل وبغية الأماثل. ص 242. وتجدر الاشارة إلى الاختلاف في الشرب قائما. انظر ما جاء في ابن حجر العسقلاني. شرح صحيح البخاري X. كتاب الأشربة، باب في النهي عن الشرب قائما.

122) الإكلة: هيئة الأكل، ابن منظور، لسان العرب، مادّة أكل.

123) ظهرت هذه العادة أوّل ما ظهرت في أشور في بلاط أشور بانيبال Assourbanipal (ق VII ق -م) وقد كانت العادة في المأدبة الجلوس قبل هذه الفترة. J. M. Dentzer, *Le motif du banquet couché dans le Proche - Orient et le monde grec* , pp. 2-50.

124) م. ن. L. Bréhier, *La civilisation byzantine*, p. 51; Z. Gouarier, "convivialité et civilité" in *la table* et *le partage*, p 90; F. Lissargue. P. Schmitt-Pantel, "Partage et communauté dans les banquets grecs" in *La table et le partage*, p 115: R. Ménard et C.C Sauvageot, *La vie privée des anciens*, III, p. 61, 63, 67; P. Tarrier, "Banquets rituels en Palmyrène et en Nabatène" in *ARAM*, VII, 1995, p. 170.

125) كان اليهود يجلسون للأكل والشراب وكان المسيح يجلس مع حوارييه للأكل والشرب أيضا.

J. M. Dentzer, *Le motif du Banquet couché*, p. 54; Z. Gouarier "convivialité et civilité" in *La table et le partage*, p. 90.

ورسما من رسوم البلاط[126]. وكان عاموس قد رفض قبل محمّد «الراقدين فوق أسرّة من عاج المسترخين فوق الأرائك الآكلين لحم خيرة الحملان والعجول المختارة من وسط المعلف، المغنّين على صوت الرباب [...] الشاربين خمرا»[127] ثائرا على المأدبة الاوغاريتية الديونيسيّة مشنّعا بالترف والهوّة الشاسعة بين الملوك والبؤساء.

وللجلوس وظيفة تثبيتية موطّدة الاستقرار في المكان. وليس هذا المكان أمام المائدة سوى رمز للعالم الذي يحتاج المرء إلى أن تكون له فيه منزلة معلومة، في حين يدلّ الوقوف على عدم الاستقرار وإمكانية السقوط والهشاشة[128]. ويشير الاتّكاء إلى منزلة بين الرقاد والاقتراب من حالة الموت، وبين الاستعداد للنهوض وانبثاق الحياة فيدلّ على الانبعاث. لذلك كانت هذه الهيئة شائعة في طقوس الشراب الشرقيّة القديمة التي لا تفصل بين عالم الأحياء وعالم الأموات. إنّ فضاء الأكل فضاء مقدّس، يجلس فيه المسلم قريبا من الأرض كما يكون في صلاته ويستعدّ على ظهر قدميه في خشوع أو مخضعا الساق اليسرى تاركا اليمنى طليقة ويستقبل المائدة بثبات وتوازن واطمئنان ويتهيّأ لقبول عالم منفتح سهل الولوج.

ولا بدّ من «التسمية» قبل الأكل و«التحميد» بعد الفراغ منه، ويستحبّ أن تكرّر التسمية في اللقم الثلاث الأولى جهرا وأنّ ينحّى كوز الماء عن الفم بالحمد وأن يردّ إليه بالتسمية. ويسمّي المسلم في أوائل

126) انظر النتائج التي انتهى إليها دنتزر (Dentzer) في : *Le motif du banquet couché*, pp 562-565.وتحليله للمأدبة في كامل الكتاب.

127) عاموس VI: 1 - 7.

128) F. Lange, *Manger ou les jeux et les creux de plat*, pp 26-28.

أنفاس الشراب الثلاثة ويحمد في أواخرها [129]. يجدّد الحمد على الشبع والرواء والطيب والهناء والنعمة. وتمنع التسمية الشيطان من أن يستحلّ طعام المسلم وشرابه. ويدمّر الجهر بالاسم الكائنات الشرّيرة والقوى الظلامية التي تسكن فضاء الإنسان، ويمنع دخولها أعماقه من فمه تنخر كيانه وتفسد عيشه [130].

إنّ ذكر اسم الله هو استحضار له وحضور الربّ في المائدة أنموذج أوّلي. فقد كانت هذه سبيلا إلى التواصل الخارق مع القوى الالهيّة الموزّعة للطاقة الحيويّة التي يرمز إليها الغذاء [131].

تستعمل اليد اليمنى في الأكل والشرب ويدار الشراب على القوم يمنة والطست عند اجتماعهم عليه يمنة [132]. فاليسرى عند العرب «شامة» و«شؤمى» واليسار وجهة كالشمال نحسة تأتي بالفاقة وتحمل القحط

---

129) ابن أبي زيد القيرواني، كتاب الجامع، ص 247 ؛ ابن بابويه، من لا يحضره الفقيه، III، ص ص 231 - 232 ؛ ابن مفلح الحنبلي، كتاب الآداب الشرعيّة، III، ص ص 178 - 179 ؛ الغزالي، إحياء علوم الدين، I، ص 652، 654. انظر باب في التسمية على الطعام في صحيح البخاري وسنن ابن ماحة والدارمي.

130) يعتقد الانسان البدائيّ، أنّ الروح تخرج من الفم وأنّ الأرواح تدخل منه. J. G. Frazer, *Le rameau d'or*, I, pp 502; 551. وقد بيّن إ. دوتي (E. Doutté) أنّ قوّة الكلمة سحريّة وأنّها إذا جهر بها وأعيدت مرارا يقوى فعلها السحريّ E. D. *Magie et religion dans l'Afrique du Nord*, pp103-104.

131) F. Lange, *Manger ou les jeux et les creux du plat*, pp 62-64.

132) انظر ما ورد في النهي عن الأكل والشراب بالشمال واستحباب فعل ذلك باليمين في صحيح البخاري، كتاب الأطعمة وسنن ابن ماجة وأبي داود والترمذي والدارمي. كتب الأطعمة. وليس استعمال اليمين في الأكل خاصّا بالمسلمين فاليهود يوجّهون اليمنى نحو الأطباق ويقعدون اليسرى عن الحركة فيتّكؤون عليها. J. B Glaire, *Vie des anciens hébreux*, II, pp 327.
وتجدر الإشارة إلى أنّ عادة أن يتقدّم الأيمن في الشرب كانت موجودة قبل الإسلام في جزيرة العرب. محمود شكري الألوسي، بلوغ الأرب، I، ص 394.

وتدلّ على سوء الطالع. أمّا اليمين كالجنوب فهو مصدر الخصب والسعد والبركة. إنّ اليمنى هي الوسيط في الفعل والضغط على الأشياء والكائنات، واليد تنفّذ الفكر وتعبّر عن طاقة الحياة، يطالب صاحبها بأن يوجّهها نحو المنفعة. ترمز اليمنى في كلّ الثقافات إلى تمام الفعل والحركة والسيطرة على العالم وتثبت الإنسان في الكون. وتدلّ اليسرى على النقص والعجز والتذبذب واختلاط الأمور. ولقد أثّر في رمزي اليمنى واليسرى تقسيم الفضاء إلى يمين سماويّ ونورانيّ إلهيّ، ويسار أرضيّ ظلاميّ شيطانيّ. تُخشى اليسرى فيُخشى المدنّس وسيطا ينقل الطعام والشراب إلى المغتذي وجسرا منقوصا يدمج في البدن ما هو مضادّ للحياة وقوّة سحريّة غامضة تهدّد الصحّة والعيش. وحتىّ يأكل المسلم نعمة مقدّسة وهبها الله ويزدرد ما به تكون الحياة، ينصهر في نسق طقسيّ كامل يوجّه الفعل والحركة والقول نحو المشرق حيث يعتقد وجود الكمال والتمام والسلام والنور والخير والبركة وحيث بيت الله وقبر نبيّه والجنّة[133].

يأكل المسلم باليمين ويأخذ باليمين ويعطي باليمين. أمّا الشيطان فيأكل بشماله ويشرب بشماله ويعطي بشماله ويأخذ بشماله، والشياطين يأكلون ويشربون ويزيّنون للإنسان أن يأكل أكلهم ويشرب شربهم[134].

133) ابن قتيبة، تأويل مختلف الحديث، ص 326 ؛ ابن منظور، لسان العرب مادّة شأم، يسر، يمن ؛ وانظر محمد عجينة، موسوعة أساطير العرب، II، ص 13.

E. Cassirer, *La philosophie des formes symboliques*, II, p. 125; J. Chelhod, . "Contribution au problème de la prééminence de la main droite d'après le témoignage arabe", in *Anthropos*, 59, 1964, pp. 529 - 545; *Les structures du sacré chez les arabes*, pp 213 228; G. Gebair, art "Main", in *Traité d'anthropologie historique*, pp. 488-489; R. Hertz, *Sociologie religieuse et folklore*, pp. 86-87, 91-92, 99, 101.

134) ابن عبد البرّ، التمهيد، XI، ص ص 114 - 117 ؛ ابن قتيبة، تأويل مختلف الحديث، ص 327.

يؤكل الطعام بثلاث أصابع، ويكره أن يؤكل بإصبع واحدة يأكل بها الشيطان وبإثنتين كما تفعل الجبابرة[135]. ويشرب في ثلاثة أنفاس[136] فتندرج حركة الأكل وطريقة الشرب في التعبير عن المقدّس إذ يقترن العدد بالإلهيّ ويدلّ على اتّحاد السماء والأرض والإنسان في الكائن الأعظم ويرمز إلى الخلق والتمام[137]. تلتحم الأصابع الثلاث حول هبة تنزل من السماء ونعمة تحمل بها الأرض وغذاء يكدّ الإنسان في إنتاجه. وتدلّ حركة الأكل على أثافي القدر (الثلاث) فترمز إلى النار[138] وتعبّر هذه عن الطبخ وتشير إلى الإنسان وإلى الفكر والثقافة[139]. وترمز الثلاثة إلى المجتمع، فلا تكون المجموعة إلاّ بثالث، ويدلّ العدد على المجموعة والله والقانون الذي تستمدّه المجموعة من السماء وتخضع له في حياتها [140]. فالأكل في الإسلام فعل جامع يعبّر عن التأنّس. وهو فعل مقدّس خاضع لطقوس وأوامر ونواه. تحمل اليد التي تدمج الطعام في بدن المسلم علامة المجتمع وعلامة الشريعة وعلامة العناية الالهيّة[141].

---

135) ابن مفلح الحنبلي، كتاب الآداب الشرعيّة، III، ص ص 16 - 117 ؛ الحرّ العاملي. وسائل الشيعة، XXIV، ص 372 ؛

136) ابن عبد البرّ. التمهيد، I، ص 395 ؛ صحيح مسلم، كتاب الأشربة ؛ باب كراهة التنفّس في الإناء واستحباب التنفّس ثلاثا خارج الإناء. الغزالي. إحياء علوم الدين. I، ص 654.

137) جان. م. صدقة، معجم الأعداد، ص ص 77. 91 ؛ N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, "Trois", pp.411-415.

138) G. Ifrah, *Histoire universelle des chiffres*, p. 14.

139) م. ن، ص 29. N. Julien, *Dicyionnaire des symboles*, "Trois", p 412.

140) G. Ifrah, *Histoire universelle des chiffres*, p 145.

وقد بيّن م مافيزولي، (M. Maffesoli) دلالة ثلاثة على المجتمع وأهميّة هذا العدد في الحياة الاجتماعية. انظر : *Le temps des tribus*, pp. 157, 158, 181.

141) N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, "Main", p. 208.

ويستحبّ أن يبدأ في الأكل بالملح ويختم به الطعام إذ يخصب الملح الخوان ويشفي من أنواع البلاء حتّى الجنون والجذام والبرص[142]. تلك الأمراض التي تولّدها أرواح شرّيرة تسكن البدن فتشوّه الجلد مغيّرة صورة الذات، باعثة الشعور بالخوف والغربة، وتنقص الجسم وتصيب العقل فتشوّش النظام. يحمي الملح المائدة وجليسها من الخطر، ويقاوم كلّ فساد يدخل المعدة، ويحفظ حياة صاحبها، ويجدّد حلفه مع من يشاركه طعامه ومع الربّ الحاضر في كلّ مكان[143]. واستحباب بدء الطعام بالملح من الرواسب الساميّة، إذ تعتبر المائدة عند الساميين مذبحا يكون استعمال الملح فيها شكلا من أشكال العبادة وحركة مقدّسة[144].

ويُكره قطع اللحم على المائدة بالسكّين[145]، وقد روي عن الرسول الترخيص فيه، كما يكره قطع الخبز بالسكّين أيضا [146]. فالسكّين في كلّ الثقافات آلة خطيرة تقنّن استعمالها على المائدة وخارجها أوامر ونواه، وتضبطه محرّمات. وقد ذهب نوربارت إلياس (Norbert Alias) إلى أنّ

---

142) الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXV، ص ص 403 - 404 ؛ الغزالي، إحياء الدين، I، ص 652.

143) يرمز الملح إلى الاشتراك في الأكل والوفاء بالعهد وهو «بهجة الروح ومتعة الحياة» وللملح «خاصيّة إلاهيّة». P. Lavedan, *Dicyionnaire des antiquités grecques et romaines*, p 865.
يستعمل الملح لابعاد الشرّ إذ تكرهه الشياطين والجان. E. Westermarck, *Survivances* païennes *dans la civilisation mahométane*, p 15.

144) E. Gugenheim, *Le judaisme dans la vie quotidienne*, pp 53-54.

145) ابن مفلح الحنبلي، كتاب الآداب الشرعيّة، III، ص 221 ؛ الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص 402 ؛ الغزالي، إحياء علوم الدين، I، ص 653.

146) الترمذي، الجامع الكبير، III، كتاب الأطعمة، باب ما جاء عن النبي في الرخصة في قطع اللحم بالسكّين.

«تابو السكّين» لا يشرح شرحا عقلانيّا وأنّ هذه الآلة ترمز «إلى السنن وغرائزها ورغباتها المختلفة وتجسّد أوضاعا تاريخيّة وقوانين التنظيم الاجتماعي»[147]. فالسكّين آلة تولّد الانفعال فتبعث على الإحساس بالخطر والذنب والموت[148]. ولكنّها تحمل في نفس الوقت دلالة الأمان والانتصار على الخطر وتذليل الصعوبات والقتل المولّد للحياة. ولمّا كانت الطقوس محدّدة لاستعمال السكّين فإنّها تبقى آلة الذبح وقطع اللحم النيء لا المطبوخ وآلة الساحر يُخشى وجودها على المائدة. فلا شيء يستعمل في السحر أنفع من الغذاء.

ومن الآداب إكرام الخبز والتعجيل بأكله إذا حضر قبل الأدم. ويُنهى عن إهانته ودوسه ووضعه تحت القصعة ووطئه وجعله على الطعام حتّى لا يتلوّث. ويُحذّر من تكسيره بالسكّين ومن عضّه ونهشه ومسح اليدين فيه، فإنّ في ذلك امتهانا له[149]. فالخبز قوت أنعم الله به على عباده وخير رحمهم به وخصب ينعدم العيش دونه. والخبز هو ذاك الغذاء الذي سخّرت له بركات السماوات والأرض[150] «وعمل فيه ما بين

---

147) N. Elias, *La civilisation des moeurs*, pp 173.

148) م. ن. ص ص 174 - 176.

149) ابن الحاج. المدخل. I. ص ص 223 - 224؛ الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XXV. ص ص 383 - 386. 390 - 394.

150) ابن الجوزي. الموضوعات. II. ص 290.

العرش إلى الأرض»[151]. وكلّ قوم يستخفّون بحقّ الخبز إلاّ ابتلاهم الله بالجوع[152].

وإذا دلّ عدم مسح الأيدي بالخبز من الأدم والدسم على إكرام القوت اليوميّ فإنّ في النهي عن المسح اختلافا عن اليونان والرومان الذين كانوا لا يتمندلون ويمسحون الأصابع من الطعام بلباب الخبز الذي يرمى مع العظام إلى الكلاب المقعية بين الموائد[153].

يعود إكرام الخبز إلى قداسته وترتبط قداسته بضرورته ولأنّ الخبز قوت ضروريّ فأنت تراه يشمل كلّ الهبات ويرمز إلى العلاقة بين الله والعباد وإلى الاتّحاد بين الإنسان والكون. ولمّا كان الخبز مقدّسا ارتبط أكله في كلّ المجتمعات التي تنتجه بطقوس يوميّة. ففي التقليد المسيحي

---

151) الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XXIV. ص 384.

152) روي عن النبيّ أنّه قال «أكرموا الخبز. فإنّه قد عمل فيه ما بين العرش إلى الأرض. والأرض وما فيها من كثير من خلقها إلى أن قال : إنّه كان نبيّ قبلكم يقال له: دانيال وأنّه أعطى صاحب معبد رغيفا ليعبر به. فرمى صاحب المعبد الرغيف. وقال : ما أصنع بالخبز. هذا الخبز عندنا قد يداس بالأرجل. فلما رأى ذلك دانيال. رفع يده إلى السماء. وثمّ قال : اللهمّ أكرم الخبز. فقد رأيت يا ربّ ما صنع هذا العبد وما قال. قال فأوحى الله إلى القطر أن احتبس. وأوحى إلى الأرض : أن كوني طبقا كالفخّار. قال: فلم تمطر حتّى بلغ من أمرهم أنّ بعضهم أكل بعضا. فلمّا بلغ منهم ما أراد الله من ذلك. قالت امرأة لأخرى ولهما ولدان : يا فلانة تعالي حتّى نأكل اليوم أنا وأنت ولدي. فإذا جعنا أكلنا ولدك. قالت لها. نعم فأكلتاه. فلمّا جاعتا من بعد. راودت الأخرى على ولدها. فامتنعت عليها. فقالت لها : نبيّ الله بيني وبينك فاختصمتا إلى دانيال. فقال لهما : وقد بلغ الأمر إلى ما أرى ؟ قالتا له: نعم وأشدّ فرفع يده إلى السماء وقال : اللّهم عد علينا بفضل رحمتك. ولا تعاقب الأطفال ومن فيه خير بذنب صاحب المعبر وضربانه. قال فأمر الله إلى السماء : أن أمطري على الأرض. وأمر الأرض : أن انبتي لخلقي ما قد فاتهم من خيرك. فإنّي قد رحمتهم بالطفل الصغير». م. ن. ص. ن.

153) R. Flacelière; *La vie quotidienne en Grèce*, p. 215.

يكره أن يلقى بعضه ويمنع مثلما هو الأمر في الثقافة الإسلامية[154] فالخبز جسد المسيح وهو أسمى الأغذية في الوليمة المسيانية[155] والوليمة الأخروية[156] والمائدة الافخارستيّة[157] وقبل أن يصبح جسد يسوع كان في التوراة يحمل إلى بيت الربّ. فالتصق الخبز بالبيت المقدّس[158].

وكما يتجلّى الإلهيّ في الخبز. يُكرم التمر ويُستحبّ أكله وترا : سبعا أو إحدى وعشرين[159]. إنّ التمر ثمر شجرة مقدّسة. ففي النخلة الأرض وفي النخلة القمر حين يزدرد المسلم تمراتها السبع يزدرد القمر ويلتهم الخصب والوفرة ويشبع من القداسة مدمجا قوى الأرض حين يأكل التمرات الأربع الأولى ويطلب ما في السماء حين يأكل الثلاث الباقية وينشد النضج والحكمة حين يزدرد التمرات الاحدى والعشرين. تحميه قوّة الأعداد السحريّة وتمدّه بالكمال وتصله بالقداسة[160].

---

154) J. Porrier, "L'homme et la politesse" in *Histoire des moeurs*, III, p. 721.

155) ارميا 31 / 12.

156) متّى 11 / 19.

157) لوقا 22 / 19.

158) تعني كلمة لحم الخبز بالعبرية فيكون بيت لحم هو بيت الخبز. انظر تحليل ذلك في سهام الدّبابي الميساوي، «الغذاء في الكتاب المقدّس». حوليات الجامعة التونسية. 39. 1995. ص 129.

159) الغزالي. إحياء علوم الدين. I. ص 653.

160) انظر رمز العدد سبعة في الثقافة الشرقية في جان. م. صدقة. معجم الأعداد. ص ص 137 - 167 ؛ ميخائيل مسعود الأساطير والمعتقدات قبل الاسلام. ص ص 41 - 42.

L. Paneth, *La symbolique des nombres dans l'inconscient*, pp 158-162. A. Souad, *Les symboles dans la Bible*, pp. 356-357.

وقد نهي عن القران بين التمرتين[161] وجاء أنّ ابن عمر نهى عن الإقران في سنة أصاب الناس فيها جهد مقتديا بالرسول في نهيه[162]. وإذا كانت الظروف المادّية هي التي دعت ابن عمر إلى النهي عن الإقران بين التمرتين فإنّ نهي محمّد لم يكن مطلقا، بل سمح للمرء أن يقرن بينهما إذا استأذن غيره فتكون المؤاكلة مواجهة تفرض إلغاء المغايرة بين الفاعلين. والمائدة فضاء يتوقّع فيه كلّ امرئ أن يكون مماثلا للآخر في السلوك، يقوم بنفس الحركات مستأذنا جليسه في عدم الالتزام بالقاعدة. ويكون طبق التمر رمزا لخيرات يشترك فيها المسلمون فيأخذ كل منهم نصيبا مماثلا لنصيب الآخر.

ولا نخفي تساؤلنا عن إلحاح التراث على النهي عن الاقران بين التمرتين واللقمتين في فم واحد، وتعليل كراهته بجلب الجوع؛ أو في القران اللعنة حتّى «يفترض منه جوع ولا يشبع»؟ [163]. فإذا كان الأمر كذلك هل يكون النهي عن قران التمرتين نهيا عن ازدراد قوّتين تحكمان العالم ورفضا للثنائيّة تقوّض الآحادية فتأتي باللبس والشكّ والتذبذب؟ [164] فهل في الفصل بين التمرتين وأكل التمر تمرة تمرة طلب للوعي الكلّي بمبدإ كوني واحد وحيد؟

ويُستحبّ لعق الأصابع بعد الأكل ولطع القصعة وتتبّع ما يسقط من الخوان ورفع كسرة أو تمرة تقع ومسحها أو غسلها وأكلها ولو كانت

161) ابن عبد البرّ، التمهيد، I، ص 141.

162) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب نهي الآكل مع الجماعة عن قران تمرتين ونحوهما في لقمة.

163) النزوي (أبو بكر الكندي)، المصنّف، I، ص 105.

164) انظر رمز العدد 2 في: L. Paneth, *La symbolique des nombres dans l'inconscient*, p. 13.

قذرة، فلا يدري المرء في أيّ الطعام تكون البركة. ويُكره إيواء منديل فيه غمر ويُحثّ على غسل أيدي الصبيان منه. ففي الغمر مربض الشيطان وفي الفضلة والسقط مأواه[165]. ويفسّر الحرص على لعق الأصابع وأكل سقط المائدة ولطع القصعة الخوفُ من قوّة الفضلة السحريّة. فالسحر الودّي يستعمل النظير (ما بقي من الطعام) للتأثير في النظير (البدن الذي أدمج فيه الطعام) إذ تبقى العلاقة متينة بين ما أكل وما لم يؤكل من الشيء نفسه. والخوف من الفضلة والسقط تتلقّفهما الأرواح الشريرة وتتخطّفهما[166]. وإذا كانت انثروبولوجيا المجتمعات البدائية مدّتنا بما ساعدنا على فهم وظيفة بقايا الغذاء السحريّة فإنّنا لا نقصي توظيف الخطاب المعياريّ لمفهوم البركة مبدأ به يضغط على السلوك اليوميّ ويوجّه نحو عدم التفريط في القوت[167].

ويُكره الأكل ممّا يلي الغير ومن وسط القصعة أو الصحفة وأعلاها. إنّما يؤكل من أسفلها ومن حافتي الطعام. فالبركة تنزل من أعلى الطعام وفي وسطه. ويُكره الشرب عبّا، ويستحبّ الشرب مصّا. ويكره الشرب من ثلمة الإناء وعروته التي يقعد عليها الشيطان. ويكره الشرب بالأفواه ويستحبّ بالأيدي. ويُنهى عن التنفّس والنفخ في الطعام والشراب حتّى لا يحصل تغيّر من النفس لتغيّر الفم بمأكول أو لبعد العهد بالسواك

---

165) ابن مفلح الحنبلي، الآداب الشرعيّة، III، ص 177 ؛ الترمذي، الجامع الكبير، الأطعمة، باب ما جاء في اللقمة تسقط ؛ الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXV، ص ص 345 - 370. 378. 381 ؛ الدارمي، السنن، كتاب الأطعمة، باب اللقمة إذا سقطت. الغزالي، إحياء علوم الدين، I، ص 653.

166) انظر ما جاء في : F. Lange, *Manger ou les jeux et les creux de plat*, pp 67,80; Frazer, *Le rameau d'or*, I, "Tabous sur les restes des aliments", chap Tabou et les périls de l'âme, pp. 557-559.

167) لا يلقى بالطعام في اليهوديّة ولا يترك على الطريق مثلما الأمر في الاسلام.. *Le Talmud*, II, p 160.

والمضمضة[168]. وعلى المرء أن يبلع اللقمة قبل أن يتكلّم وأن يضمّ شفتيه عند المضغ حتّى لا يسمع لأشداقه صوت، وألاّ يرشف اللقمة فيسمع له صوت ساعة البلع، وألاّ يدخل سبّابته في فيه يدفع اللقمة دفعا، وأن يضبط نفسه حتّى لا يملأ ذقنه بالزفر ولا يتنحنح منخره فينشق أو يتمخّط أو ينفخ. وألاّ يقطر من فيه على المائدة أو المنزر شيء، وألاّ ينهض ويثب ويتحرّك عند وضع اللقمة وألاّ يمصّ العظم أو يدفعه على المائدة فيرشّ غيره بالودك، وألاّ يفرط في القهقهة حتّى لا ينثر على غيره الطعام، وألاّ يقطع اللحم أو أفخاذ الطير بقوّة فيتناثر دسمها، وألاّ ينفض أصابعه ولا يقرض اللقمة ويضعها في الطعام وألاّ يلتّ اللقمة بأصابعه قبل وضعها في الطعام، وألاّ يمدّ ذراعيه ميمنة وميسرة، وألاّ يتخلّل بأظافره، وألاّ يوسّخ الخبز بجانبه، وألاّ يفتّش على اللحم بأصابعه، وألاّ يلحسها في وسط الطعام، وألاّ يخرج لسانه للحس شفتيه، وألاّ يتحدّث على المائدة بما تشمئزّ منه النفوس، وألاّ يتطاول إلى مابين يدي غيره، وألاّ يشيّع بصره إلى لقمهم، وألاّ يلتفت إلى الناحية التي ينقل منها الطعام أو يرفع إليها [169].

تضبط هذه الآداب علاقة المسلم بالغذاء والإناء والآخر. وأوّل ما يلفت الانتباه أنّ وظيفة الآداب ثقافيّة، إذ تميّز الإنسان المنضبط في أكله عن

168) ابن ابي زيد القيرواني، كتاب الجامع، ص 249 ؛ ابن عبد البرّ التمهيد، I، ص 398 ؛ ابن مفلح الحنبلي، كتاب الآداب الشرعيّة، III، ص ص 168، 179 ؛ الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXV، ص 256 ؛ العسقلاني، شرح الباري، كتاب الأشربة، باب النهي عن التنفّس في الإناء، ص 92 ؛ النويري، نهاية الأدب، III، ص 344.

169) ابن سيده، المخصّص، I، 5، ص 26، 28، 30 ؛ ابن قتيبة، عيون الأخبار، III، ص 244 ؛ الجاحظ، البخلاء، ص ص 76 - 78. الجزّار، فوائد الموائد، مجلّة المجمع العلمي العراقي، العدد 28، 1977، ص ص 161 - 162 ؛ الغزّي، آداب المؤاكلة، ص ص 22 - 23، 28 - 31، 43 - 45، 50.

الحيوان. فالدّواب تعبّ الماء وتتجرّعه بكثرة وإلحاح ولهفة، وتنفخ في الأكل وتتنفّس في الشرب وتنحنح مناخرها فينزل في الأكل والشرب اللعاب والمخاط. والبهائم تشمّ ماتأكل وتنثر الغذاء وتحدث صوتا عند الأكل. يُدعى الإنسان إلى أن يمصّ شرابه برفق فينال القليل منه ويتنفّس خارج الإناء فلا يضرّ غيره بأذى يسقط من فيه أو أنفه. وعليه أن يجاهد حيوانيته فينال اللحم برفق ويصغّر في اللقم فلا ينهش «نهش السباع» ولا يخضم» «خضم البراذين» و«لا يدمن إدمان النعاج، ولا يلقم لقم الجمال» فإنّ الله «جعله إنسانا»[170].

أمّا الإناء فهو الوسيط بين الإنسان والعالم الخارجيّ. عالم الطبيعة. وهو الجسر الفاصل بين العالم الغريب الذي لا يؤكل وبين العالم الأليف. يقرّبه للآكل دون خطر وشرّ وخبث[171]. ولا تكون العلاقة بهذا الوسيط دون طقوس تحدّد استعماله فتسمح بازدراد العالم وتكشف منزلة الإنسان فيه. تبدو الصحفة كونا، وسطه مركز يجذب الاضداد (يمين ويسار. جنوب وشمال، أعلى وأسفل) ويرمز إلى الاعتدال[172]. ولا يؤكل الوسط أوّلا إذ فيه البركة بل يطلب هذا شيئا فشيئا فيكون منتهى تسافر نحوه اليد ببطء كما يسافر صاحبها نحو مركز العبادة. يستمدّ وسط الصحفة البركة من قداسة المركز الذي خلق فيه آدم و«سرة الأرض» الفردوسيّة[173]. وطبيعيّ أن تنزل البركة من أعلى الطعام حيث تلتقي السماء والأرض كما تلتقيان في الجبل المقدّس القائم وسط الكون[174]. يؤكل الطعام من الأسفل

170) ابن قتيبة، عيون الأخبار، III، ص 239؛ النويري، نهاية الأدب، III، ص 345.

171) F. Lange, *Manger ou le jeux et les creux du plat*, pp. 19-21, 37-38.

172) G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 58.

173) م. ن. ص 280؛ M. Eliade, *Le mythe de l'eternel retour*, pp 29-30.

174) م. ن. ص 244.

الأرضيّ الذي يشبع الغريزة، وينزل الأعلى شيئا فشيئا ملهما الفكر محققا تجلّي الوعي ناشرا القداسة في الطعام[175].

والشيطان، هذا الجاثم في ثلمة الاناء وفرجته يختبئ فيها، وهذا القابع على العروة هو «التنّين الاسطوري» الثائر على الربّ، التائق إلى العماء[176]، يعرض المسلم عن عروته وثلمته محافظا على تنظيم الله للدهر، فارضا المعايير والأشكال التي تنظّم العماء.

ولمّا كان الأكل اشتراكا فإنّ المائدة رمز لفضاء يكون لكلّ امرئ فيه منزلته ولكلّ نصيبه لا يتطاول الواحد على الآخر ولا يتعدّى عليه بأخذ نصيبه ولا بنجاسة أو وسخ أو صوت أو حركة تشمئز لها النفوس. فحول المائدة ينضبط الأكلة لهيئة ونظام حركات (gestualité) ومحادثة تفي بالصورة الاجتماعيّة للأفراد.

على المائدة يطول الجلوس ويُستحبّ الحديث ويُكره الصمت. فهو «من سيرة الأعاجم»[177]. فقد نهت الآداب عن التشبّه بهم فهم «إذا قدّمت موائدهم زمزموا عليها فلم ينطق ناطق بحرف حتّى ترفع. فإن اضطرّوا إلى كلام، كان مكانه إشارة وإيماء يدلّ على الغرض الذي أرادوا والمعنى الذي قصدوا»[178]. والزمزمة هي تراطن العلوج عند الأكل وهم صموت لا يستعملون اللسان ولا الشفة في كلامهم، لكنّه صوت تديره في

175) يرمز الأسفل إلى الأرض والغريزيّ ويرمز الأعلى إلى الفكر والوعي والإلهيّ N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, "centre", pp. 70-71, "Espace", pp. 127-128.

176) M. Eliade, *Le sacré et le profane*, p 47.

177) ابن عابدين، حاشية ردّ المختار، ص 340 ؛ السهروردي، عوارف المعارف، ص 349 ؛ الغزالي، إحياء علوم الدين، I، ص 658.

178) الجاحظ، كتاب التاج، ص 18.

خياشيمها وحلوقها فيفهم بعضهـا عن بعض [...] قال الجوهري: الزمزمة كلام المجوس عند أكلهم [...] يقولونه بصوت خفي.[179] وأورد البيروني (ت 440 هـ) أنّ الزمـزمـة «الإيماء بالغنّة لا بكلام مـفـهـوم وذلك أنّهم (المجوس) إذا صلّوا وسبّحوا الله وقدّسوه تناولوا الطعام في وسط ذلك فلا يمكنهم الكلام وسط الصلوات فيهمهمون ويشيرون ولا يتكلّمون.[180]. وذكر جواد عليّ أنّه «من عادة المجوس الزمزمة عند الابتداء بالأكل أي قراءة شيء من كتبهم الدينيّة قراءة خافتة على المأكول تقديسا وشكرا. وقد نهـى الخليفـة عـمـر بن الخطاب عن الزمـزمـة لأنّهـا من علائم المجوس»[181]. فالزمزمة والكفّ عن الكلام رتبتان تدخلان المجوسيّ في علاقة مع المقدّس إمّا بالخشوع والانقطاع عن التواصل الدنيويّ (الحديث) وإمّا بالصلاة والترتيل. فالزمزمة ليست كلاما عاديا بل هي كلام من كتاب زرادشت[182] وهي أدعية تطهّر الإنسان المعرّض للإثم والنجاسة في أيّة لحظة[183]. ينهى المسلمون عن الصمت على المائدة فينهون عن طقس سرّيّ (sacramental) يكون الصمت فيه تقديسا بدائيّا للطعام والشراب. حين يقبل عليهما المرء يدخل في علاقة مع القوى الخلاّقة[184].

---

179) ابن منظور، لسان العرب، مادّة زمم.

180) البيروني، الآثار الباقية، ص 219.

181) جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام، V، ص 695. وقد ذكر البيروني أن استعمال الزمزمة والكفّ عن الكلام شكر لله، الآثار الباقية، ص 223.

182) ذكر المسعودي أنّ «زرادشت هو نبيّ المجوس الذي أتاهم بالكتاب المعروف بالزمزمة عند عوام الناس واسمه عند المجوس «بستاه»، مروج الذهب، I، ص 218.

183) يرتّل الانسان في الزرادشتيّة الأدعية أثناء الأكل وإذا عطس أو حلق شعره أو قلّم أظافره حتّى يقي نفسه من النجاسة والاثم. أرثر كريستنسين، إيران في عهد الساسانيين، ص 108.

184) انظر علاقة فعل الأكل والشراب بالاسرار المقدّسة ووظيفة الصمت على الطعام والشراب في الثقافة البدائيّة في: J. Hani, *Mythes, rites et symboles*, p 208.

وللحديث على المائدة الإسلاميّة وظيفتان، وظيفة تواصليّة، توطّد المحادثة الاشتراك في الأكل وتقوّي اللحمة بين الأكلة وتعمّق المؤانسة، ووظيفة اختلافيّة تميّز المسلمين عن المجوس. وكما اعتُبر الاتّكاء للأكل والشرب وغسل الأيدي عند البعض والصمت على الأكل من سنن الأعاجم، نُهي عن قيام الواحد على الآكلين فذلك «من البدع والتشبّه بالأعاجم وكثيرا ما يفعل ذلك عندما يكون الذباب كثيرا فيقدّم شخص على رؤوس الآكلين فينشّ عليهم ويروّح، فإن اضطرّ إلى ذلك فليكن جالسا حتّى يسلم من التشبّه بالأعاجم ومن الخيلاء والكبر»[185].

على المائدة ينضبط الآكل للقواعد الاخلاقيّة التي تنظّم السلوك الغذائيّ. عليها يكره الشَره ويعاب الزاحف[186] والمدمّع[187] والمبلّغ[188] والمقطّع[189] والمشغل[190] والملقوّ[191] والنهم

185) ابن الحاج. المدخل. I. ص 209.

186) الزاحف «هو الذي إذا قدّم الطعام زحف إلى المائدة قبل الجماعة، وربّما كان الطعام لم يتكامل تصنيفه، أو كان ربّ المنزل مرتقبا حضور من يتوقّعه، فإن زحف الحاضرون إلى المائدة بزحفه فقد أسجل على نفسه بالنهم». الغزّي. آداب المؤاكلة. ص ص 17 - 18.

187) المدمّع «هو المتناول الطعام الحارّ ولا يصبر عليه إلاّ أن يبرد، فيتناول اللقمة فيّخلف ظنّه في احتمال حرارتها فتدمع عيناه عند احتراق فمه وربّما اضطرّ إلى إخراجها من فمه...». م. ن. ص 21.

188) المبلّغ «هو الذي لا ينهنه اللقمة في فيه حتّى يبلعها قبل تكامل طحنها (فذلك) [...] من أكبر علامات الشره والنهم». م. ن. ص ص 21 - 22.

189) المقطّع «ويسمّى القطّاع، وهو الذي إذا تناول اللقمة بيده استكبرها فعضّ على نصفها، ويعاود غمس النصف الآخر في الطعام ويأكله». م. ن. ص 22.

190) المشغل «وهو الذي يشغل رغيفا ليمنع غيره من اكله، فإذا رأى الخبز قد نقص، أسرع في البلع، ولو كان يغصّ». م. ن. ص 34.

191) الملقوّ «هو الذي يأكل اللقمة الكبيرة فترى من خارج فكّه كالشعلة العظيمة، فيبقى فكّه كالملقوّ». م. ن. ص 35.

والناثر والمسابق والصامت[192] والمعزّل[193] والنشّال[194]. والنهم هو ذاك الذي «إذا جاع لا يعتقد أنّه يشبع أبدا، وإذا شبع لا يعتقد أنه يجوع أبدا»[195] يورثه الإكثار من الأكل السقم ويكسله عن العبادة[196]. ولا فرق بين النهم إلى الأكل والشره إلى الجنس، إنّه كالبهيمة «همّه في بطنه وفرجه»[197] لا يملك نفسه عند الأكل فـ «لا يملك فرجه عند المعصية»[198].

وتواترت أخبار الأكلة في التراث فحدّث عن ملوك خرقوا قيم أجدادهم الذين كانوا يعيّرون بكثرة الأكل ويَعيبون الجشع والشره والنهم[199]. وقتلت الأخبار حينا من أكل حملا وشرب وطبا من اللبن أو

---

192) «النهم هو الذي يأكل لقما درَاكًا، ويتأخّر الجماعة عن المائدة وهو على حاله في الأكل، وربّما يمضغ بالشدقين فلقمته بلقمتين. والناثر وهو من قسم النّهم. وهو من ينثر من النهم الخبز لقما بين يديه. والمسابق وهو من قسم النهم أيضا. وهو الذي يمسك في يده لقمة قد أعدّها قبل أن يمضغ التي في فمه، فلا يرى فكّه خاليا عن مضغ، ولا يده خالية، وربما تكون عينه في لقمة أخرى». والصامت وهو من قسم النهم أيضا وهو من لا يعود ينطق، بل يكبّ ويطرق على الأكل ويشغل بالمضغ والبلع وأخذ اللقم ووضعها متّصلا ذلك بلا انفصال». م. ن. ص 36.

193) المعزّل «هو الذي إذا شبع، وحضر طعام آخر، يتقيّأ ويأكل منه». م. ن. ص 51.

194) النشّال «الذي يتناول من القدر، ويأكل قبل النضج وقبل أن تنزل القدر ويتتام القوم». الجاحظ، البخلاء ص 76.

195) الماوردي، أدب الدنيا والدين، ص 233.

196) م. ن، ص 643.

197) الراغب الاصفهاني، محاضرات الأدباء، I، ص 631.

198) الماوردي، أدب الدنيا والدين، ص 645.

199) انظر مثلا الأبشيهي، المستطرف، ص 192؛ ابن عبد ربّه العقد الفريد، VI ص ص 300 - 301؛ ابن قتيبة، عيون الأخبار، III، ص ص 239 - 253؛ الراغب الاصفهاني، محاضرات الأدباء، I، ص ص 631، 635.

النبيذ وأقعدته وأعجزته عن لذّة الجنس. واكتفت أحيانا بقصّ عجيب يأكل الواحد فيه ثلاثين خروفا بثمانين رغيفا من خبز الملّة...[200] ورسمت النوادر صورة طريفة لأكول يستقطب الأكل ذاته حتّى أنّه يبدو مجنونا يعطل حسّه ويتوقّف عقله[201].

وقد عَدّ كلّ سلوك لا يستجيب للإيثار والاشتراك وإطعام الجائع عيبا. فكره المجوّع[202] والمتثاقل[203] والمستبدّ[204] والمصفّف[205] والجردبيل[206]

---

200) روي الكثير عن نهم معاوية بن أبي سفيان وشره الحجّاج بن يوسف وجشع سليمان بن عبد الملك ولا نستغرب وصف بطنة هؤلاء في مصادر شيعيّة أو عبّاسيّة تبني صورة خلفائها على نقيض صورة الأمويين. ابن أبي الحديد. شرح نهج البلاغة. XVIII، ص ص 398 - 400. 401 - 402. المسعودي الذهب. III، ص 165.

201) ابن قتيبة. عيون الأخيار. III. ص 253؛ الجاحظ. البخلاء ص ص 78 - 79.

202) المجوّع «وهو ربّ المنزل الذي ينتظر بمؤاكليه إدراك طعامه حتّى يجيعهم». الغزّي. آداب المؤاكلة ص 18.

203) المتثاقل «هو الذي يدعى فيجيب ويوثق منه بالوفاء. ثمّ يتأخّر عن الدّاعي الملهوف حتّى يجيعه ويجيع إخوانه وينكّر عليهم». م. ن. ص 20.

204) المستبدّ «هو الذي يستبدّ بالملعقة دون مؤاكليه أو بغيرها ممّا يجري هذا المجرى». م. ن. ص 29.

205) المصفّف «هو الذي يقوم ويتشمّر عند حضور المائدة. ويصفّف الصحاف والأطعمة يوهم أنّ هذا خدمة للحاضرين. وليس كذلك. بل لينظر في الالوان ليجعل الطّيب في مكانه». م. ن. ص 30 - 31.

206) الجردبيل «هو الذي إذا رأى في الخبز نقصا يستغنمه ويحمل منه كسرة كبيرة يجعلها له ذخيرة ليأكلها بعد أن يفرغ». م. ن. ص ص 33 - 34.

والمبقي[207] والمحدّث[208] والمستأثر[209] والمعتدي[210] والمحتال[211] والممتحن[212] والمفرّق[213] والبهّات[214] والحامي[215] والمجنّح[216] والنشّاف[217].

ذمّ البخل. عيّرت العرب به فعيّرت باللؤم. وحذّر المسلمون من شرّه فحذّروا البخيل يقطع الأرحام ويلقى في عذاب أليم. وحُمد السخاء والبذل، ومُدح الكرم والجود، وحُبّب الاسترفاد. ورُويت أخبار المطعمين فالكرم شرط من شروط السؤدد وقيمة من قيم المروءة ومقوّم من مقوّمات العرض، والجود صفة من صفات الأنبياء، والسخاء فضيلة من فضائل العقلاء، والإحسان خصلة من خصال الأتقياء. لا شيء. في المجتمع.

---

207) المبقي «من أحضر من الطعام شيئا قليلا صغرت همّته على تقديم ما وفر في بيته لإخوانه». م. ن. ص 40.

208) المحدّث أن «يشاغل مؤاكليه بالحديث المتّصل الذي يستدعي الجواب ويلهيهم بالإصغاء إليه عن الأكل». م. ن. ص 46.

209) المستأثر من «كان شبعه أهمّ عنده من إشباع ضيفه». م. ن. ص 47.

210) المعتدي «الذي يأكل ما بين يدي غيره». م. ن. ص 49.

211) المحتال «هوالذي ينقل لحما كثيرا على الولاء ويضعه قدّام من بجنبه. ويقول له: يا سيّدي. فيحتشم ويمتنع فيرجع هو يأكله». م. ن. ص 51.

212) الممتحن «ويسمّى المحسّس والمحتال وهو الذي يضع إصبعه على لحمة ظاهرة. فإن رآها عظما ضمّ إصبعه ومصّها. يوهم أنّ الطعام حارّ وأنّه لذعه «وإن رآها لحمة أخذها. ثمّ إن كانت كبيرة أكلها. أو صغيرة دفعها لجاره كأنّه آثره بها». م. ن. ص 50.

213) المفرّق «وهو الذي يفرّق اللحم والكباب في الطعام ليختفي عن أعين الأصحاب. ثمّ يغوص خلفها بالملعقة مسارعا في أخذها خفية. ويسمّى أيضا المختلس». م. ن. ص 51.

214) البهّات «هوالذي يبهت في وجه مؤاكليه حتّى يشغلهم ويأخذ اللحم من بين أيديهم». الجزّار فوائد الموائد. مجلّة المجمع العلمي العراقي. العدد 28. 1971. ص ص 161 - 162.

215) الحامي «هو الذي يجعل الطعام بين يديه ويحميه عن غيره». م. ن. ص 162.

216) المجنّح «هو الذي يزحم مؤاكليه بجناحيه حتى يفسح لنفسه الأكل». م. ن. ص. ن.

217) النشّاف «الذي يأخذ حرف الجرذقة. فيفتحه. ثمّ يغمسه في رأس القدر. ويشرّبه الدسم. يستأثر بذلك دون أصحابه». الجاحظ. البخلاء ص 76.

يعدل أن يأكل الرجل مع عياله وخدمه ومواليه وإخوانه وأن يفتح بيته لضيف متوقّع يُكرم، وعابر سبيل يُطعم وسائل لا ينهر، ومسكين يؤثر، وأن يبعث من مرقه الوفير إلى يتيم لا يُقهر وجار لا يؤذَى برائحة القدر، وأن يوزّع، وهو في طريقه أو السوق، على الفقراء والمساكين من خبزه شيئا ومن فاكهته بعضا. فطعام الواحد يكفي الاثنين وفي الاجتماع على المائدة البركة [218].

3 - 2 - لياقة الخاصّة

تشترك الخاصّة مع العامّة في الآداب العامّة وتتميّز عنها بلياقة يفرضها الإطار التفاعليّ الخاصّ. ولياقة الأكل جزء من رسوم دقيقة تحدّد سلوك السلطان وتضبط علاقة الحاشية به. وترتبط هذه اللياقة بآداب الدخول على السلطان وآداب الحضور بين يديه والجلوس معه. و«من أولى الأفعال بالوزراء ومن هو في طبقتهم أن يدخل إلى حضرة الخليفة نظيفا

---

218) الأبشيهي، المستطرف، ص 193 ؛ ابن الجوزي، المنتظم، XVII - XVIII، ص ص 22 - 23 ؛ ابن الحاج، المدخل IV، ص ص 199 - 200 ؛ ابن حبيب، المحبّر، ص ص 137 - 146 ؛ ابن عبد ربّه، العقد الفريد، I،ص ص 226 - 240 ؛ الراغب الاصفهاني، محاضرات الادباء، I، ص ص 647 - 658 ؛البستي، نزهة العقلاء، ص ص 241 - 243، 258 - 261 ؛ الخطيب البغدادي، البخلاء، ص ص 25 - 51 ؛ البيهقي، المحاسن والمساوي، ص ص 185، 209 ؛ الجاحظ المحاسن والأضداد، ص ص 82577، الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص ص 262 - 264 ؛ الطبرسي، XVI، مستدرك الوسائل، ص 230 ؛ الطرطوشي، سراج الملوك، ص ص 271 - 281 ؛ الغزالي، إحياء علوم الدين، I، ص ص 258 - 259 ؛ المالكي، رياض النفوس، ص ص 144 - 147، 225، الماوردي، أدب الدنيا والدين، ص ص 347 - 349، 355 ؛ المرزوقي، ديوان الحماسة، II، ص ص 1557، 1564، 1569، 1578، 1603 ؛ المقرّي، أزهار الرياض، I، ص ص 33، 41.

وانظر مبروك المناعي، المال في الشعر العربي، ص ص 295 - 316، 340 - 346 ،
J. Chelhod, "Commensalité, don et sacrifice chez les arabes" in *Eurasie*, 1, 1990, pp 16-24; B. Farès, *L'honneur chez les arabes avant l'Islam*, pp 91-92, 94, 96, 97; A. Jaussen, *Coutumes des arabes au pays de Moab*, pp 80-81.

في بزّته وهيئته وقورا في خطوته ومشيته متبخّرا بالبخور الذي تفوح روائحه منه وينفح طيبه من أردانه وأعطافه.[219]. وإن دخل أحد العوام على السلطان ليؤاكله يلبس ثياب أولاد الخلفاء ويتبخّر ويطيّب فيحوّله الثوب والعطور ذاتا مغايرة تتناسق مع الإطار الخاصّ ولاتختلف في هيئتها عن هيئة مؤاكلها[220].

يخضع جليس السلطان لآداب محادثة أثناء المؤاكلة. فلا يذكر شيئا إلاّ ما سئل عنه أو ما استأذن فيه، وسبيله خفض الصوت وعدم رفعه إلاّ بقدر السماع والاستماع إلى حديث السلطان. والبصر خاضع والمراقبة حاصلة والهيبة مستشعرة والمعارضة مرفوضة. ولا سبيل إلى أن يؤدّي الأنس والانبساط في الحديث إلى التقصير في المعاملة والإخلال بالهيبة والتعظيم. ففي الانبساط ترك للحشمة. وفيه انفعال وعاطفة وسرور كما فيه جرأة وترك للتمايز والتوقير وإلغاء للحدود[221]. وينضبط مؤاكل السلطان بنظام حركات خاصّ، فلا يلتفت إلى جانبيه ووراءه. ولا يحرّك يده أو أيّ عضو من أعضائه إلاّ التي يأكل بها ولا يرفع رجله للاستراحة عند العياء، ويغضّ الطرف عن كلّ مرأى إلاّ شخص الخليفة. ويتجنّب المخاط والبصاق والسعال والعطاس[222]، ولا يرفع طرفه إلى الملك وهو يأكل. ولا يحرّك يده معه في صحفة[223]، ولا يأكل إلاّ إذا ما أذن له في الأكل.

---

219) الصابي. رسوم الخلافة. ص 32.

220) ابن المعتزّ. طبقات الشعراء. 214 ؛ القاضي التنّوخي. المستجاد. ص 154 ؛ نشوار المحاضرة. II. ص 193.

221) الجاحظ. كتاب التاج. ص ص 11. 18 ؛ الد ابي رسوم دار الخلافة. ص ص 32 - 34.

222) الصابي. رسوم دار الخلافة. ص ص 34 - 35.

223) الجاحظ. كتاب التاج. ص 16.

يُقـــدّم الطعـام إلى السلطان أوّلا فـيـأكل منه ويأمـر بأن يوضع أمـام بطانته[224]. ولا تكون صحافها مختلفة عن صحفة السلطان ولا طعامها مختلفا عن طعامه[225]. ولاتغسل خاصّة الملك وبطانته الأيدي بحضرته، ولا يفعل ذلك إلاّ من يساويه في الجاه والعزّ[226]. وتحتّم اللياقة، في مطاعمة الملوك، ضبط الشهوة إلى الأكل وترك النهم والبطنة وإظهار الشبع، فالقرم والتهافت على الطعام ينافيان التوقير والتعظيم[227].

يندرج الإلحاح على ترك الشره والنهم في منظومة قيميّة عامّة وفي إطار فكر أخلاقيّ يمجّد العفّة التي تتحقّق بضبط القوى الغريزيّة والنفس الشـهـويّة. وليس غـريبـا أن توظّف الأخـلاق في تحديد سلوك الراعي والرعيّة، وعلاقتها بملكها، وعلاقة السائس بها. فإذا انطلقنا من أنّ إدماج الغذاء يبني مدمجه، وأنّ الطعام يساهم في تحديد صاحبه فإنّ طعام الملك جزء من ملكه ومائدته رمز من رموز ثروته، يُطلب من الحاشية والبطانة والعامّة التعفّف عنها وعدم الشره إليها ولا يؤخذ منها إلاّ القسط المسموح به والذي يعطى ويوهب. فيبقى الملك راعيا وهّابا موزّعا للخيرات. ويبقى الآخذ الهبة شخصا قنوعا لا يشبع فيبقى على جوع، ويكفيه أن يكون حظّه من مائدة الملك المرتبة التي رفعه إليها والأنس الذي خُصَّ به[228]. وكما تنهى الآداب عن الشره بين يدي الملك إلى الطعام تبني صورة لسلطان مثاليّ معتدل في مطعمه ومشربه، ضابط شهوته،

---

224) الاصفهاني، الأغاني، XIII، ص 150.

225) الجاحظ، كتاب التاج، ص 16.

226) م. ن، ص 14.

227) م. ن، ص ص 13، 15.

228) م. ن، ص 11.

مخضع هواه[229]. عادل «يعطي كلّ احد قسطه». حازم لا يسمح بطرح الحشمة وهتك الوقار. وعلى المائدة يطلب من جليسه أن يخفي القرم والنهم اللذين يشعران بالجوع والفقر والظلم. فيعكّر ذلك على السلطان صفوته. بل على مؤاكله أن يعكس له مرأى ذاته ملكا ضابطا لغريزته وشهوته وانفعاله. وصورة مُلك الرعيةُ فيه مرتوية شابعة راضية.

ولأكل الخاصّة ترتيبه وللمائدة تنظيمها. تقدّم لخاصّة بغداد. قبل الطعام. أطباق الفاكهة فيقدّم لكل واحد من الجالسين «طبق فيه أصناف الفاكهة الموجودة في الوقت من خير شيء. ثمّ يجعل في الوسط طبق كبير يشمل على جميع الأصناف وكلّ طبق فيه سكّين يقطع بها صاحبه ما يحتاج قطعه من سفرجل وخوخ وكمثري. ومعه طست زجاج يرمي فيه الثفل. فإذا بلغوا من ذلك حاجتهم واستوفوا كفايتهم. شيلت الأطباق وقدّمت الطسوت والأطباق فغسلوا أيديهم»[230]. تحضر المائدة بعد هذا الترتيب الأوّل وقد تكون من الخيزران المرصّع بالأبنوس واللؤلؤ والصدف المزركش بالذهب والفضّة[231]. وتزين بالورود والرياحين[232]. وقد «تغشى بدبيقيّ» وتوضع عليها «مناديل الغمر من الثياب المعصور[233]». وقد يجعل وسط المائدة «جامات» جزع ملوّنة قد لوي على جنباتها الذهب الأحمر.

---

229) الشيزري. النهج المسلوك في رياسة الملوك. ص ص 74 - 76؛ المرادي. الاشارة إلى أدب الامارة. ص 75.

230) الصابي. الوزراء. ص210. وانظر البدء بالفاكهة في: القاضي التنّوخي. نشوار المحاضرة. I ص336.

231) فيليب حتّي وادوارد جرجي وجبرائيل جبّور. تاريخ العرب. II. ص 412.

232) حسن ابراهيم حسن. التاريخ الاسلامي. III. ص 448.

233) الصابي. الوزراء. ص 216. مّا اختاره أهل الأندلس اقتداء بالمشرق سفر الأدم لتقديم الطعام فيها على الموائد الخشبيّة. المقّري. نفح الطيب. III. ص 128.

وهي مملوءة من مـاء الورد، وسكرجـات جـزع فيهـا الأصبـاغ وأنواع الملح[234]. ويؤتى بالبوارد فاللحوم أو الطيور أو الأسماك فالعجائن والبقول فأصناف الحلوى[235]. ذلك هو الترتيب العبّاسيّ الذي انتشر في البلاط الإسلاميّ ودخل الأندلس فأزاح الألوان توضع معا على المائدة[236]. يرفع الخوان ويؤتى بألوان الطيب، فتغسل الأيدي، وتحضر الغالية فيبخّر الآكل، وتتصاعد الروائح في الأرجاء تهيء مجلس الشراب[237]. فالأكل قبل الشرب كما هو في آداب اليونان والرومان والفرس[238].

يُنتدب للخدمة في القصور عدد كبير من الرقيق، وعلى قدر ثروة الرجل وجاهه وسلطانه يكثر عدد الخدم ويقلّ[239]. وهم يخضعون لآداب ورد بعضها في «أدب مرايا الملوك والأمراء»، فيدعى الخدم إلى تنفيذ الأوامر دون ملل ويحذرون من التقصير والتقاعس، ويؤمرون بالتفاني في الخدمة والإخلاص وعدم الطمع، والحرص وكتمان السرّ والأمانة والصدق والبعد عن النميمة[240]. وترتّب الرسوم الخدم مراتب، فمن خادم في بيت الشراب أو في بيت الحوائج أو في المطبخ[241]، ومن حامل

234) المسعودي، مروج الذهب، IV، ص 277.

235) رغم أنّ العادة أكل البارد قبل الحار فإنّ من الخلفاء من كان يفضّل الحارّ قبل البارد (الرشيد)، م. ن، III، ص 343.

236) L. Bolens, *La cuisine andalouse*, p. 30.

237) ابن المعتزّ، طبقات الشعراء، ص 214.

238) الفردوسي، الشاهنامه، I، ص 299 ؛ II، ص ص 99، 103.

239) «قال بعض المؤرخين، وكان عدد الفتيان (من الصقالبة) بالزهراء ثلاثة عشر ألف فتى وسبع مائة وخمسين، المقّري، أزهار الرياض ، ص 268.

240) محمّد أحمد الدمج، مرايا الأمراء، ص ص 79، 81.

241) القلقشندي، صبح الأعشى، IV، ص ص 9، 12، 13 ؛ المسعودي، مروج الذهب، III، ص 292.

للأخونة ناصب للموائد رائح غاد بالألوان والأطباق. ومن ساق للشراب، كلّ يأتمر بالأوامر يدعى فيلبّي الدعوة ويكون في أجمل وجه وأنظف حلّة وأحسن لباس[242] يخرج الرفاه والدعة والسكون في مسرح بلاط يحتاج إلى متفرّج يقصده ليكون شاهدا على الجاه، ناقلا للهيبة والنفوذ والبذخ والدعة نقلا فيه افتتان ودهشة وتعجّب وتأثّر. كلّ ما في مجلس الخاصّة يشدّ نظر المرء فيعجب أمام البذخ ويبهت للجمال، فالثروة لا تظهر إلاّ بمسرحتها، والسلطة لا تجلى إلاّ بمشهدتها؛ فهذا الأصمعيّ (ت بين 213 هـ و216 هـ) يصف ما رأى في مجلس الفضل بن يحيى (ت 193 هـ) يحدّث قائلا: «فلمّا دخلت عليه، إذا هو في بهو له قد فرش بالسّمور، وهو في دست منه، وعلى ظهره دواج سمّور أشهب مبطّن بخزّ وبين يديه كانون فضّة، فوقه أثفية ذهب، في وسطها تمثال رابض في عينيه ياقوتتان تتوقّدان، وفوق الصينيّة إبريق زجاجيّ فرعونيّ وكأس كأنّها جوهرة محضورة، تسع رطلا... وهو على سرير من عاج....»[243].

ليست مسرحة الأكل سوى سلوك رمزيّ ككلّ سلوكات رجل البلاط اليوميّة. وليست مؤاكلة الخاصّة لغيرها سوى مواجهة تبرز فيها منزلتها وتميّزها وتظهر فضاءها وأثاثها ولباسها وطعامها وشرابها وخدمها. وتكون هذه أشكالا تمسرح الثروة والنفوذ. فالسلطان فاعلا، يحتاج إلى جمهور يحقّق له مرأى ماله وجاهه وهيبته ويشعره بتبعيّة الرعيّة

242) البغدادي، تاريخ بغداد، III، ص 223؛ الصابي، رسوم دار الخلافة، ص 68، القاضي التنّوخي، نشوار المحاضرة، I، ص 127، III، ص 189.

243) ابن المعتزّ، طبقات الشعراء، ص 214.

والطاعة والتأثّر والافتتان[244]. وهذا الفاعل يمسرح أناه حسب الصورة الاجتماعية التي ينتظر أن يكون عليها. هكذا تكون مطاعمة السلطان رمزا لتفاعل أعمق، إذ تحمل المائدة دلالة السلطة وتكون عنصرا من العناصر الركحيّة المستعملة في فنّ السياسة[245]. تكون المائدة رمزا لإثبات الهيبة والدعوة إلى الاعتراف بها وباعثا على إحساس صاحب النفوذ بجلال القدر وعظمة الأنا.

ولئن اشترك ظرفاء العراق في الآداب العامّة فإنّ لياقة خاصّة تميّزهم في طعامهم[246]. فيميّزهم تجنّبهم لأغذية يبعث مرآها على العيف والتقزّز والاشمئزاز مثل الأجسام المتخلخلة الرخوة التي تكون كالزبد المنعقد (الرئة) والغضروفيّة ذات الأوردة والشرايين (قصبة الرئة) والدمويّة السوداويّة (الطحال) والأجسام الصلبة التي تغطّيها الشحوم وتصفّى فيها الدماء وترسل منها المائيّة إلى المثانة (الكلى) والعروق والكروش والأمعاء التي يتحوّل فيها الغذاء ذاك التحوّل المقلق، يلتصق بها الفرث أو يتناهى إليها الغذاء، والأسماك الصغيرة التي يوحي مرآها بالدود المتولّد من العفونة والجراد الذي يكون دُبى قبيحا يفسد مرأى الأرض ويبدّد صور الجمال، واللحوم الشديدة الصلبة (العضلة) التي يصعب أكلها واليابسة المالحة التي تحيل على الخصاصة وضيق العيش والبداوة (القديد)، والعظام التي يصعب تمشّشها ويذكّر مصّها وتمخّخها وفكّها بالتوحّش والغلظة. ولا يمعن الظرفاء في أكل البقل. ويعرضون عمّا برد ورطب وتفه طعمه (الخيار والهنديا والخسّ)، وعمّا كان فيه مرارة وعفوصة

---

244) N. Elias, *La société de cour*, p. 141.

245) السياسة فنّ ركحيّ. G. Balandier, *Le pouvoir sur scènes*, p. 14.

246) الوشّاء، الموشّى، ص ص 191 - 195.

(الكشوت) [247]. وما خدّر فأضعف الحسّ (الطرخون) [248]. وما نتن وأنتن رائحة الفم (الفجل والحرف والبصل والثوم والكرّاث). وما كان حشيشة خشنة (الحندقوقى) [249] أو طرف نبات من ورق غضّ (القدّاح) [250] يغيّر أكله لون الفم والأسنان ويحيل على غذاء الأنعام. ويترك الظرفاء ماخالطه النوى، من زيتون وقسب وبسر وتمر ومشمش ونبق وعنّاب وخوخ. وما ثخن قشره وصبغ أصابع آكله وصعب حتّه وكثرت تنقيته (رمّان وبطّيخ) وأوسخ اليد تقشيره (تين). وما كان رطبا يسرع تعفّنه (مشمش وخوخ وإجّاص). وما انشق وتصدّع وتكسّر من فاكهة. ويتعفّف الظريف عن أكل ما غلظ وأثقل فعسّر هضما وولّد ريحا ورمز لسدّ جوعه (الثريد وورق القدر والحبوب التي تولّد قرقرة وانتفاخا). ولا يقبل على ما كان تحسّيه يسمع صوت ازدراد وابتلاع (حساء) ولا يبلّ إصبعا بخلّ أو مرق أو كامخ ولا يلتقط ملحا ولا يتبّع ما دسم. ويرفض مازهم معرضا عن دسومة تلتصق بالأيدي والأفواه وتولّد احتراقا في البطن وجشاء وتعبّر عن نهم، ويتجنّب ما بات ولم يطبخ في التوّ.

247) جاء ذكره في الباب الأوّل. ويمكن أن نضيف أنّ فيه مرارة وعفوصة. ابن البيطار. الجامع. II. ص 334.

248) الطرخون Estragon() .مخدّر للهوات واللسان يضعف ما فيها من الحسّ بما فيه من قوّة التخدير». م. ن. II. ص 135.

249) الحندقوقى (Méliot). بقلة أو حشيشة كالقتّ (الفتّ) الرطب من أصل البقل ونبات السهول تسميه العرب في البادية. الذورق. محمّد حسن آل ياسين. معجم النبات والزراعة. II. ص 115.

250) القدّاح نوار النبات والشجر قبل أن يتفتّح والفصفصة الرطبة وأطراف النبات من الورق الغضّ. م. ن. I. ص 190.

يخضع الظريف لآداب الأكل العامّة[251]. ولكنّه يتشدّد في النظافة وحسن الهيئة فيحرص على لطع الأصابع، وينتبه إلى التقطير على كفّه، ويلحّ في تنظيف يده من الغمر وغسلها والتمندل. يتأنّق في الأكل فيصغّر اللقمة ولا يعجّل في المضغ ولا يأكل بجانبي الشدقين، ولا يكثر من الأكل على المائدة والضحك، ولا يأكل أكثر من أكلة في النهار خوفا على بدنه من الثقل والسمنة والضرر. ويتجنّب لغة العوام على الطعام. وتتعفّف الظريفة عن عبارات قد تكون لها دلالة جنسيّة و«لا تقول متظرّفة لأخرى هذه وردتك ولوزتك ونبقتك وجوزتك ورمّانتك وتينتك [...] وكذلك لا تقول واحدة لأخرى : ارفعي رجلك ولا ذيلك ولا اقعدي عليه ولا أدخليه ولا أخرجيه...»[252].

يرفض الظريف، إذن الطبيعة والتوحّش والغريزة والبساطة، فلا يأكل ما كان خشنا فظّا غليظا وما كان ناقصا مشوّها قبيحا، فيتجنّب أكل «السوقة، والعوام ومن لم يأخذ من الحضارة بطرف. يدلّ أكل الظريف على ظرفه فيدلّ على ذوّاقة رهيف حسّه. رقيق ذوقه يطلب ما دقّ ولطف ونقي وصفّي وخلص وحسن. ويرغب في ما لان وخفّ ولطف وحافظ على رشاقة وأناقة وجمال ودلّ و دعة وسكون. وهو أميل إلى طعام الفرس الرقيق (أواسط وبزماورد) ذاك الذي كانت تأكله الملوك دون غمس في مرق وقطع وتمخّخ ومصّ وتحسّ وتنقية، معرضا عن ثريد العرب وقديدهم.

---

251) انظر تحليل نبيل الفرجاني لهذه الآداب في التجربة الجمالية عند الظرفاء، ص ص 322 - 329.

252) الوشّاء، الموشّى. ص ص 194 - 195.

ميّزت هذه الآداب جماعة تأنّقت في ملبسها ومأكلها ومشربها فاختارت الفنّ أسلوبا في الحياة وتأثّرت برقّة الفرس وذوقهم وترفهم ولياقتهم وجعلت الجمال تجربة ومنى.

ويمكننا أن نخلص إلى أنّه :

أ - ليس وضع الجسد وهيئاته وحركاته الرتيبة المتكرّرة سلوكا خاليا من الدلالة والترميز[253]. إنّه سلوك يعبّر عن تصوّر المسلم للغذاء والمغتذي والعالم الذي يتمّ فيه فعل الأكل والشرب. وإذا كانت آداب المائدة تؤكّد خاصّة على الحركة فلأنّ هذه تختزل الطاقة الحيويّة الموجودة في كون يتراءى للإنسان مجموعة من الحركات التفاعليّة اللاواعية يحاكيها محاكاة[254]. فالأداب هيئات وحركات وأقوالا طقسيّة يتلازم فيها الماديّ والرمزيّ والدنيويّ والمقدّس.

إنّ المائدة في الإسلام، كما هي في سائر المجتمعات الشرقيّة، مقدّسة يحضر الربّ فيها وهّابا نعمة تنزل على عباده من السماء، مرسلا ملائكته جنودا ورسلا وسفراء وأولياء[255] إلى الموائد[256] يصلّون على أهل البيت[257] ويسوّغون للجماعة الأكل والشرب، فيكون «لكلّ فرد ملك

253) لكلّ حركات الجسد وهيئاته بعد دلالي رمزي
D. Le Breton, *Les passions ordinaires*, pp. 32, 43, 63.
وقد كان دأب البدائي أن يلتجئ إلى الحركات بها يعبّر عن أحواله. L. Benoist, *Signes, symboles et mythes*, p. 12.

254) M. Jousse, *L'anthropologie du geste*, pp. 50-61.

255) المقدّسي، كتاب البدء والتاريخ، I، 1، ص 181.

256) تحضر الملائكة مثلا المائدة التي تكون عليها خلّ وبقل وملح ورغفان وزيتونات وحبّ رمّـــان. السهروردي، عوارف المعارف، ص 349 ؛ أبو طالب المكّي، قوت القلوب، II، ص 370.

257) النزوي الكندي، المصنّف، I، ص 102.

موكل بالطعام وآخر بالشراب فإذا أخذ اللقمة سوّغها له الملك ومثله في الشراب[258].

كما يتسحضر الآكل والشارب الله ويعتقد في وجود الملائكة تحرسه وتعدّ حسناته. يستحضر الشيطان هذا اللحّاس الجسّاس يترصّد المائدة ويدخل البطون ويؤذي الأجساد. يدخل الشيطان بيوت الناس فيستقرّ على فراشهم ورؤوسهم وهم نيام وعلى موائدهم وفي أجسادهم. إنّه يجري منهم مجرى الدم يوسوس في صدورهم كما وسوس لآدم وتعرّض لحوّاء ونوح وابراهيم وموسى وأيوب ويحيى ومحمد...[259] يربض الشيطان في الإنسان ذاتا ثانية وفي أوانيه ومناديله وطعامه ولا سبيل إلى وقاية الجسد والنفس يضنيها إلاّ بالطقس حركة تطرده وكلمة تجعله أعمى يدور حول البيت لا يدخله. يؤذي الجان الآكل يقصدون طعامه في صورة الإنس والبهائم قططا سوداء وكلابا تراقب أعينها الآكل وتشتهي نفوسها المحرومة الغذاء. فيلقي الآكل من طعامه إليها شيئا [260]، مانعا العين تخرقه والشهوة تؤذيه مدجّنا الجان في كون ملغز غامض، طاردا اللعنة.

---

258) ابن الحاج. المدخل. I. ص ص 212 - 213. 216. 217.

259) الشبلي. آكام المرجان في أحكام الجان. ص ص 54. 317 - 370. 282 - 292.

260) ابن تيمية. الفتاوي 24. ص ص 276 - 277 ؛ ابن الحاج. المدخل. I. ص 209 ؛ IV. ص 199. ابن قتيبة. تأويل مختلف الحديث. ص ص 133. 135. 344 ؛ الشميني. التاج المنظوم من درر المنهاج المعلوم. I. ص 209. الشبلي. آكام المرجان. ص ص 16. 17. 23. 43 ؛ المالكي. رياض النفوس. II. ص ص 257 - 258 ؛ المسعودي. أخبار الزمان. ص 30.

انظر ما جاء في قوّة العين السحريّة في الاعتقاد في أذى الجان في E. Doutte, *Magie et religion dans l'Afrique du Nord*, pp 138, 305; E. Westermarck, *Survivances païennes dans la civilisation mahométane*, pp. 12, 35-36.

يستحضر المسلم القوى الجحيمية عند أكله. إذ الغذاء مقدّس وككلّ مقدّس فهو معمّى غامض، وفعل الأكل والشرب فعل مقلق[261]. فالبطن عالم ظلاميّ يهبط الغذاء المرئيّ إليه فيتحوّل فيه تحوّلا غريبا. وكما يدمج الآكل في بطنه النافع قد يدمج فيه ما يرمز إلى السقوط والخطيئة والهاوية والجحيم. لذلك يركن المرء إلى طقوس تقي من الشرّ والضرر. وتمنع من أن يكون البطن مستقرّ القوى الجحيميّة[262].

تقي طقوس الأكل المسلم من الأذى والشرّ واللعنة. وتجلب له النفع والخير والبركة. فقد كانت غاية بعض الآداب جعل الطعام مباركا. مخصبا للبدن مدرّا للنفع زائدا في النعمة منميّا للزاد مسعدا دائما مستمرا متكاثرا عندما يرتبط فعل الأكل والشرب بالبركة يرتبط بتلك القوّة العنيفة الغامضة التي يكون الإنسان تابعا لسلطتها العجيبة الخارقة النافعة. توجد البركة في الأشياء فتوجد في الطعام والحركة والفضاء. وتطلب بالحركات والأقوال. والبركة مثلها مثل الحرام تؤثّر عن طريق العدوى والمحاكاة[263] ولمّا كانت البركة صفة من صفات الله يهبها للمصطفين[264] اعتقد المسلم أنّ في الاقتداء بالرسول نفعا وخيرا.

261) M. Maffesoli, *La société conflictuelle*, p 562.

262) G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp 213, 226; M. Maffesoli, *la société conflictuelle*, p 562.

263) انظر معنى برك في ابن منظور، لسان العرب ومفهوم البركة في J. Chelhod, "La baraka chez les arabes" in *Revue de l'Histoire des Religions*, T 148, n° 1, 1955, p 60-61.

264) J. Chelhod, "La baraka chez les arabes " in *Revue de l'Histoire des Religions*, T 148, n° 1, 1955, p83.

4 - اكتست آداب الأكل في التراث صبغة مقدّسة. فقد رسّخ هذا التراث طريقة أكل الرسول وجعلها سننا متّبعة[265]. وليست هذه السنن في واقع الأمر، آدابا فرديّة خاصّة بالرسول، إذ لا يعزل الفرد من الثقافة التي ينتمي إليها، بل ينشأ على آدابها يحاكيها فيحاكي ما سار عليه قومه ويدخلن قيما سائدة[266]. ولكن حتّى تكون هذه الآداب جامعة للمسلمين في شتّى أنحاء العالم الإسلاميّ الذي تختلف نماذجه ومعاييره باختلاف الشعوب احتيج إلى نموذج محتذى يتّبع يكون سلطة رمزيّة فاعلة جامعة. وليس أدلّ على وظيفة الآداب الجامعة في هويّة واحدة ممّا أورده ابن سعد (ت 230 هـ) في وصفه لمأكل الرسول عندما روى قوله « من يرغب عن سنّتي فليس منّي»[267]. تؤسس الرواية سنن الأكل والشرب وتوحّد المسلمين رمزيّا حول أب يحاكون أقواله وحركاته.

---

265) جاء وصف سنن الرسول في أكله وشربه في مجاميع الحديث وكتب الفقه والأدب في غيرها من المصنّفات التي وصفت حياته وعاداته اليوميّة انظر مثلا : ابن سعد، الطبقات الكبرى، I، ص ص 371 - 372، 380 - 381 ؛ ابن قيم الجوزيّة، زاد المعاد في هدي خير العباد، I، ص ص 148 - 149 ؛ ابن كثير البداية والنهاية، III، ج 6، ص ص 44 - 47 ؛ العامري بهجة المحافل وبغية الأماثل، ص ص 242 - 244.

266) السنن والآداب مرجعيّة جماعيّة تتبلور شيئا فشيئا فتكون عادة. والعادة تؤسّس الكائن الجمعيّ يحيّنها ويسترجعها باعتباره كائنا تاريخيّا M. Mafessoli, *le temps des tribus*, p. 39.

وقد بيّن إ. سابير E. Sapir أنّ العادات تثبت في المجتمعات البدائيّة والشفوية إذ يحافظ عليها فتتوارثها الأجيال وتكتسي طابعا قدسيّا حتى أنّ خرقها مؤذن بالخطر *Anthropologie*, p. 177.

267) ابن سعد، الطبقات الكبرى، I، ص 372.

وكـمـا سـعـت أحكام انطعـام والـشـراب والذبائح إلى «النمطيـة والنمـذجة»[268]، رسم الخطاب الدينيّ الطريقة المثلى التي يجب على المسلم أن يتّبعهـا في أكله وشـربه حتّى يكون «إنسـانا كاملا»[269]. وهذا الإنسـان ينهل فـي التـصـوّر الديني من العلم ليـحقّق في دنيـاه مـا يضـمـن له نيل الآخرة.

268) كمال عمران. الإنسان ومصيره في الفكر العربي الإسلامي الحديث. ص 33.

269) «تسعى آداب السلوك [...] في صوغ الإنسان المتكامل في الرؤية الفقهيّة». م. ن. ص 37.
وهذا الإنسان هو الذي يكون عالما بما يعلم لينال الآخرة. كمال عمـران. الابرام والنقض. ص 82.



الفصل الثاني

الحفــــل
فِي الأَدْب واللهـــو



1 - الدعوة والضيافة

جمع الألوسي في «بلوغ الأرب» ولائم العرب وشرح الوليمة بأنّها «كلّ دعوة تتّخذ لسرور حادث... والأشهر استعمالها في النكاح»[1]. وقارن بين الدعوة والوليمة فذهب إلى أنّ الدعوة أعمّ من الوليمة. وأدخل القرى والمأدبة في الولائم معرّفا المأدبة بأنّها ما ليس له سبب من الأحداث المذكورة [2]. وذكر جواد علي أنّ للعرب ولائم في المناسبات الدينيّة والدنيويّة وجعل للوليمة معنيين، معنى أوّل يقتصر على طعام العرس. ومعنى ثانيا أوسع فجعل الوليمة «كلّ طعام صنع لدعوة وغيرها»[3]. وعلّل إطلاق الوليمة على طعام العرس بأنّ عادة العرب كانت إيلام الولائم في الأعراس لذلك غلب اسم الوليمة على وليمة العرس»[4]. وفي نفس الصفحة أطلقت الوليمة على طعام الإملاك. ولا فرق عند جواد علي بين الدعوة والمأدبة فـ«الدعوة اسم لكلّ طعام دعيت إليه الجماعة. فهي تشمل كلّ أنواع الطعام والدعوات. وبهذا المعنى ترد لفظة المأدبة حيث يدعى الناس إلى الطعام لمختلف المناسبات، وهي أعمّ من الوليمة»[5]. وجمع ابن طولون الولائم في كتاب «فصّ الخواتم فيما قيل في الولائم» وجعل القرى والمأدبة

1) الألوسي. بلوغ الأرب. I. ص 385.
2) أي الخرس والعقيقة والعرس... م. ن. ص . ن.
3) جواد عليّ. المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام. ص 70.
4) م. ن. ص. ن.
5) م. ن. ص . ن.

وليمتين[6]. ونعت «وليمة المأدبة» بأنّها «الضيافة التي تعمل بلا سبب». قال ابن العماد : سميت مأدبة لاجتماع الناس لها لأنّها تقع على كلّ طعام يصنع ويدعى عليه الناس وخصوصا الأصدقاء»[7]. أمّا الثعالبي فلا يستعمل كلمة وليمة في وصفه لطعام المناسبات ولكنّه يقرن لفظ طعام بالمناسبة ويسمّي طعام الدعوة المأدبة وطعام العرس الوليمة[8]. وجاء في «كتاب البخلاء» للجاحظ أن «الطعام ضروب والدعوة اسم جامع»، والمأدبة «اسم لكلّ طعام دعيت إليه الجماعات»[9]. وورد في «مخصّص» ابن سيدة أنّ الوليمة طعام يصنع للعرس وغيره، وأنّ الدعوة «ما يدعى إليه من الطعام [...] وكلّ طعام صنع لدعوة فهو مأدبة»[10]. وجاء في «لسان العرب» أنّ الدعوة والمدعاة «ما دعوت إليه من طعام وشراب [...] يدعو الرجل الناس إلى مأدبة يتّخذها وطعام يدعو الناس إليه»[11] والمأدبة والأدبة «هي كلّ طعام صنع لدعوة [...] وهي الصنيع يصنعه الرجل فيدعو إليه الناس»[12]، والوليمة «كلّ طعام صنع لعرس وغيره»[13]. والمأدبة عند ابن فارس الأدْب وهي «أن تجمع الناس إلى طعامك... قال أبو عبيد من قال مأدبة فإنّه أراد الصنيع يصنعه الإنسان يدعو إليه الناس»[14]. والوليمة من ولم ولما والولم الحزام وهو الخيط يشدّ الشيء، «وليس يستبعد أن يكون اشتقاق الوليمة

6) ابن طولون. فصّ الخواتم. ص 63.

7) م. ن. ص 63.

8) الثعالبي. فقه اللغة ص 266.

9) الجاحظ. البخلاء. ص ص 213 - 214.

10) ابن سيده. المخصّص. I. 4. ص 120.

11) ابن منظور. لسان العرب. مادّة دعو.

12) م. ن. مادّة أدب.

13) م. ن. مادّة ولم.

14) ابن فارس. معجم مقاييس اللغة. I. ص 74. مادّة أدب.

من هذا لأنّه يكون عند عقد النكاح»[15]. وفي «كتاب الألفاظ» لابن السكّيت وصفت كلّ أنواع الولائم في «باب الدعوات». وورد أنّ «كلّ طعام صنعه الرجل فدعا إليه إخوانه فهو مأدبة [...] ويقال للمأدبة المدعاة فإذا خصّ بدعوته فهو الانتقار. يقال دعاكم النقرى»[16].

نستنتج من هذه التعريفات :

1 - أنّ الوليمة أطلقت في التراث العربيّ على طعام العرس وعلى غيره من أطعمة المناسبات. فاقترنت خاصّة بعبور جسديّ - اجتماعيّ (الخرس والعقيقة والإعذار والإملاك والعرس والوضيمة) وعبور معرفيّ - دينيّ (ذو الحذاق) وانتقال في المكان (الوكيرة، النقيعة) والزمان (العقيرة). ولا يستغرب، إذا ما تأمّلنا في معنى الولم الذي أورده ابن فارس، أن تطلق الوليمة على كلّ احتفال بحدث يكون الطعام فيه عقدا جامعا بين الناس يشدّهم كالحزام شدّا ويربطهم كالخيط ربطا. فتلك وظيفة الطعام الطقسيّ الاجتماعيّة.

2 - إنّ الدعوة عامّة وترد المأدبة مرادفا لها. ولكنّنا نلاحظ أن المأدبة جاءت بمعنيين، فتكون المأدبة مدعاة عامّة. وتكون مصنعة. فتقترن عندئذ بالإخوان[17]. ولسنا ندري أكانت المأدبة في أصل معناها تطلق على مأدبة مخصوصة كانت تجمع بين إخوان وتخضع لقواعد طقسيّة وترتبط بأسرار دينيّة كما هو الأمر في ثقافات شرقيّة عديدة. وتحوّل معناها تاريخيّا فأصبحت تطلق على كلّ مدعاة. وبقي المعنى الأوّل الخاصّ إلى جانب المعنى العام مجرّدا من دلالة دينيّة محافظا على اجتماع

15) VI. ص 139 - 140. مادّة ولم.

16) ابن السكّيت، كتاب الألفاظ، ص 456.

17) والمصنعة الدعوة يتّخذها الرجل ويدعو إخوانه إليها. ابن منظور. لسان العرب مادّة صنع.

صحب، أم المأدبة، كما هو الأمر عند اليونان، اجتماع على طعام وشراب وأصبحت في الاستعمال مصنعة تمييزا لها عن غيرها من الولائم.

ولو تأمّلنا معنى المأدبة في الثقافة اليونانيّة وجدنا اللفظة تدلّ على معان مختلفة تدل المأدبة على الطعام أو العشاء (deïpnon) وعلى الطعام المشترك (dais) وعلى طعام الضيافة (xenia) وطعام الانتماء إلى أسرة واحدة (hestiasis) والطعام الذي يأتي كلّ واحد فيه بقسط (eranus) وطعام الجماعة يؤكل معا ومجلس الشراب (symposion, sussitein) وطعام الفرح (eurochia) وطعام الدعوة (kalein) وطعام parasitein) القربان (thusia). وعلى اختلاف هذه المعاني تُبنى المأدبة اليونانية على العناصر التالية :

- وجود الطعام والشراب، ويكون الطعام من لحم وحبّ، واللحم قرباني.
- الاجتماع للأكل والشرب والخضوع لطقوس معلومة في ذلك وقواعد مضبوطة [18].

وما يميّز المأدبة «البعد المقدّس» إذ تربط بين العالم الالهيّ وعالم الناس إلى جانب وظيفتها الاجتماعيّة [19]. ولا نعتقد أنّ المأدبة العربيّة قبل الإسلام تختلف في هذا البعد، رغم اختلاف أنماط العيش العربيّة واليونانية. فقد كانت كلّ الولائم العربيّة قربانيّة وكلّ مائدة يجتمع الناس حولها في الثقافة الساميّة هي مأدبة الربّ. ولعلّ العودة إلى اللغة العربيّة تفيدنا

18) انظر تفصيل كلّ ذلك في P. Schmitt Pantel, *La cité au banquet*, pp 4-8.

19) "Les banquets grecs (repas et symposion) sont sacrés: ils sont une pièce de la construction symbolique du monde qu'élaborent les gens des cités autour de croyances et de pratiques religieuses. L'oublier reviendrait à réduire les pratiques collectives à leur dimension sociale, au trait générique des banquets", *ibid*, p. 11.

بمعان ذات صلة بالمقدّس والعالم الخارق للعادة. فأصل الأدْب الدعاء[20]. وكما يكون الدعاء دعوة قد يكون دعاء للربّ واستحضارا له. «والأدْب العَجَب»[21] والعجَب دهشة وذهول واستغراب وحيرة وإعجاب ومفاجأة وبغتة وافتتان وسحر. و«الأمر الأديب» هو أمر عجيب[22] خارق غريب معجز فيه سرّ وخدعة. فالأدْب مأدبة والأدْب عجب. إحساس عجيب يشعر به الناس حول القرابين تغذّيهم بطعام مقدّس يصلهم بالرّب. وحول الخمرة تمزج في كؤوس تسكرهم فتدبّ فيهم دبيبا خارقا يحملهم إلى عالم فيه من الحسّ متعة وفيه أمر آخر لا يدرك. ولئن تناسى الناس العجب حتّى لم يبق في المأدبة غير الاحتفال والسرور فإنّ الطقوس تبقى حاملة على دنيويتها لشحنة رمزيّة قويّة ذات صلة بالدين[23]. ولمّا كانت المأدبة مدعاة والولائم موائد يدعى إليها الناس فإنّ الدعوة تعدّ ضيافة. ولكن الضيافة لا ترتبط بالدعوة دائما.

تختلف الضيافة باختلاف الضيف، فمن الضيف مؤنس يطلب حضوره لمأدبة أو وليمة أو مجلس، وغريب يتوقّع قدومه في كلّ وقت. وهذا الغريب كضيف العرب، تشعل له النيران ويستنبح الكلاب فتذبح له الجزر وتوقد القدور. يهتدي الضيف حيث القرى يلغي، في الليل الدافئ. تشابه الأيّام، ويعد الأسياد بإذاعة الصيت والسمعة والذكر، والقبيلة بنشر العزّة. والتائه في الليل بردّ الجميل. وهذا الغريب كأضياف ابراهيم طرقوا الباب فجأة، غسل ابراهيم أرجلهم وقدّم لهم خبزا ولبنا ولحم «عجل سمين».

20) ابن منظور، لسان العرب، مادّة أدب.

21) م. ن. مادّة نفسها.

22) م. ن. مادّة نفسها.

23) C. Rivière, "Le rite enchantant la concorde", in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, XLII, 1992, p. 6.

ووقف تحت الشجرة يخدمهم «فبشّروه بغلام حليم»[24]. كان ضيف ابراهيم إلهيّا. خصّ الجدّ بعناية الربّ وجعل مائدته مقدّسة. جعلها مائدة الطريق الروحيّة التي ارتضاها ابراهيم لنفسه ولولده[25]. خرق قرى الضيف الإلهي أيّاما رتيبة. غيّر حياة امرأة عاقر وقدّم ابراهيم العجل للضيف فقدّم نفسه قربانا. كان ابراهيم في التراث أوّل من أقرى الضيف[26] وكان أحفاده مثله أصحاب قرى يحاكون قراه ويعتقدون أنّه يفتح لهم أبواب النعيم. فالضيف حين يجيء الدار يبشّر بمجيئه ذاك الطائر الأبيض يرسله الله إلى أهلها فيبقى على عتبتها يحصي حسنات ذويها ما دام الضيف بينهم. «إذا خرج من عندهم خرج بذنب صغيرهم وكبيرهم ورجالهم ونسائهم وإمائهم وعبيدهم وحيّهم وميّتهم»[27].

لا يُرفض قرى الضيف فإنه قد يكون قوّة سحريّة غامضة مزدوجة. فكما يكون رسولا مباركا، يكون قوّة مجهولة حاملة للشرّ تحذر[28] وفي كلتا الحالتين يقدّم له ما يملك من قوت وتقدّم له القرابين تسيل دماؤها فتجلب الحظّ والفأل والخير أوتدفع الأذى فتزيل الحذر والخوف وتهدّئ القلق[29]. ويقدّم للضيف الطعام فيقدّم له ما يرمز إلى

---

24) الذاريات 24 - 30 ؛ سفر التكوين. 18 : 1 - 10.

25) J. Briend, "Dieu, l'hôte divin, Sacrifice et repas d'hospitalité" in *Nourritures et repas dans les milieux juifs et chrétiens de l'Antiquité*" pp. 20-21; V-C Tassin, "La table d'Abraham, lieu de conversion" *Ibid*, pp. 76-77, 82-83, 86.

26) البستي. نزهة العقلاء. ص 258.

27) النهرواني الجريري. الجليس الصالح الكافي. II. ص ص 151 - 152.

28) J. Hannoyer, "L'hospitalité, économie de la violence" in *Maghreb Machrek* 1989, p. 226; M. Mesnil et V. Mihailescu, "La Table sens dessous. De l'hospitalité agonistique" in *Revue du MAUSS*, 12, 1998, pp. 188-189; R. Smith, Lectures on the Religion of the Semites, pp. 269-270.

29) J. Chelhod, "Commensalité, don et sacrifice chez les arabes" in *Eurasie*, 1, 1990, p. 24.

الدار وصاحبها فلا يرفض الضيف طعاما ويهب نفسه لمضيّفه[30] يخضعه لعاداته وأعرافه في الأكل. فينصاع لقانون الضيافة وقواعد المجتمع. فالضيف مسيّج بالضيافة، مراقب بالخدمة، مخضع بالطعام[31] والمضيّف نفسه خاضع لضيفه يخدمه. وليست القيمة في الضيافة لنوع الطعام بل في الإطعام، هبة تكون عقدا مولّدا للتحالف باعثا على ردّ العطاء[32].

لا يُرفض قرى الضيف لحاجة الضيف إلى القرى. فقد كانت الضيافة في جزيرة العرب وليدة الطبيعة الصحراوية القاحلة وحياة البدو الرّحل يحتاجون إلى الرواء والرفادة. وكانت الضيافة في بداية الإسلام وليدة الضرورة، إذ تدلّ عهود الصلح بين الرسول وبعض سكّان شمال الجزيرة وجنوبها على أنّها كانت سبيلا إلى تموين الفاتحين واستمرّت الضيافة للضرورة التأمينيّة والعسكريّة في فتوح الشام والعراق ومصر. وتراوحت بين يوم وثلاثة أيّام[33]. وكانت الضيافة في دار الإسلام مؤسّسة تستجيب لنسق اجتماعيّ يحتاج فيه الى التعاون والتضامن والاتحاد. وتنسجم في

---

30) J. T. Godbout, "Recevoir c'est donner" in *Communications*, 1997, pp 35-48.

31) تعتبر آداب الضيافة طقوسا تدجّن الخوف والحذر من المجهول.
J. Hannoyer, "L'hospitalité, économie de la violence" in *Maghreb Machrek* 1989, p. 228.

32) A. Caillé, "Symbolisme ou symbolique" in *La Revue du MAUSS*, 12, 1998, pp. 15-24.. J. Chelhod "Commensalité, don et sacrifice chez les arabes" in *Eurasie*, 1, 1990, p 21.
وقد تأثرت جلّ الدراسات بما كتبه مارسال موس M. Maus. Essai sur le don, forme et raison de l'échange dans les socétés archaiques " in *Sociologie et anthropologie*, pp. 145-279.

33) جاء في صلح الرسول مع بارق اشتراطه ضيافة من مرّ بهم من المسلمين. وفي صلح نجران حدّدت الضيافة بشهر فدونه. واشترط في صلح تبالة وجرش ضيافة المسلمين. وفي صلح إيلة قرى من مرّ بهم. وقد اقترن تأمين المواد العينيّة للجند في الشام ومصر والعراق بالضيافة فقد جعل عمر الضيافة على أهل السواد يوماو ليلة وعلى أهل الشام ثلاثة أيام يأكل من مرّ بهم من المسلمين ما يأكله نصارى الشام ولا يكلّفهم ذبح شاة ولا دجاجة. انظر ابن قيّم الجوزيّة، أحكام أهل الذمّة، II، ص ص 780 - 781، 786 ؛ قدامة بن جعفر، الخراج، ص ص 269 - 270 ؛ أبو عبيد، ابن سلام، الأموال، ص ص 158 ؛ الماوردي، الأحكام، السلطانيّة، ص ص 144 - 145.

فضاء منفتح مرحّب بالمسلمين يحلّون أهلا وينزلون سهلا في كلّ بيت ومسجد ودير ورباط وزاوية. فلا يشعر الغريب الوافد بغربته في أرض الله ودار الإسلام[34].

«ليس قانون الضيافة مرتبطا بوحي إلهيّ بل بالحاجة الاجتماعيّة»[35] وهذه الحاجة هي التي تتوسّل المقدّس رمزا، به توطّد مؤسّسة من المؤسّسات الضامنة للاجتماع بأن يقوى وللهويّة بأن تتحقّق وللنظام بأن يثبت.[36] يحتاج المجتمع إلى الدين فيجعل الضيافة سلوكا يعبّر عن الايمان[37] وتمام الأخلاق. إنّ الأطر المادّيّة، في المجتمعات الفقيرة التي تكون فيها الطبيعة قاسية والحبوب قليلة والحيوان وسيلة إنتاج ومالا، تحتّم الضيافة والاشتراك في الأكل. فإذا كانت الجفلى محمودة[38] فلأنّها جامعة تسمح بتبادل الطعام. إذ كلّما أقام أحدهم وليمة أو نحر بدنة دعا المجموعة دون أن ينتقر. فيكون هو بدوره مدعوّا ومطعما. وإذا كانت النقرى مذمومة فلأنّ فيها إهمالا وإقصاء لبعض أفراد المجموعة، وفي إقصاء أيّ فرد تشويش للنسق الاجتماعيّ الذي يكون فيه طعام الولائم عقدا جامعا وحلفا مقويّا للروابط.

---

34) كان القاصدون الحجّ مثلا يحلّون أضيافا على غيرهم في طريقهم إلى الحجاز. القاضي التنّوخي، المستجاد، ص 11.

35) J. Pitt Rivers, "La loi de l'hospitalité" in *Les temps modernes*, 253, 1957, pp. 2153 - 2178.

36) A. Gotman, "La question de l'hospitalité aujourd'hui" in *Communications*, 65, 1997, p. 14.

37) يروى عن الرسول أنه قال «مَنْ كَانَ يُؤْمِنُ بِاللَّهِ واليَوْمِ الآخرِ فَلْيُكْرِم ضَيْفَهُ». صحيح البخاري، كتاب الأدب، باب إكرام الضيف. وجاء في إحياء علوم الدين للغزالي أنّ مبغض الضيافة يبغض الله. 1، ص 665.

38) الجاحظ، البخلاء، ص ص 215 - 216.

ورغم اختلاف أنواع الضيافة ووظائفها فإنّ لها آدابا، إذ هي طريقة من طرق «مأسسة اللقاء»[39]. تُحدّد مدّة الضيافة فلا تتجاوز ثلاثة أيّام، يعود بعدها الأليف غريبا خارج العتبة التي كان داخلها. وما زاد على هذه المدّة يكون صدقة أو يؤخذ حقّ الضيف. فليست الضيافة إضرارا وإحراجا [40]. ومن الآداب ألاّ يسأل الغريب عن نسبه وقصده في سفره وكيفيّة مأتاه حتّى لا يخجل ولا يمسك. وأن يخدم الرجل ضيفه بنفسه ويصبّ الماء على يديه ويقدّم له الطعام دون تكلّف وأن يسرع بالأكل دون الإبطاء ويعجّل بالألوان. وأن يتفقّد ضيفه في طعامه فيجعل بين يديه أحسنه وأن يعلمه بالألوان إن كثرت حتّى لا يكتفي الضيف باللون الأوّل. وألاّ يستعجل برفع السفرة والألوان قبل الاستيفاء منها. وعلى الداعي أن يستعجل ضيفه فيقوم له عند قدومه ويصاحبه عند خروجه وأن يحتفي به عندئذ مختارا من الحديث أطيبه وأسرّه. وعلى صاحب الدار إظهار السرور للضيفان، على المائدة، والانبساط والتودّد والكرم والبشاشة والترحيب والمحادثة بما تميل إليه القلوب. ولحضور منزل الداعي آداب. فعلى الضيف أن يردّ على المبالغة والإنزال بالإطراء والتزكية والشكر. وإذا دخل الضيف الدار، لا يتصدّر أحسن الأماكن ولا يخالف صاحبها إذا أشار عليه بمكان حتّى لا يشوّش عليه، ولا يجلس في مقابل حجرة النساء.

---

39) J. Hannoyer, "L'hospitalité, économie de la violence", in *Maghreb Machrek*, 1989, p. 228.

40) «الضِيَافَةُ ثَلاَثَةُ أيّام فَمَا بَعْدَ ذَلكَ فَهْوَ صَدَقَةٌ وَلاَ يَحلُّ أنْ يَثْوِيَ عِنْدَهُ حَتَّى يُحْرِجَهُ». صحيح البخاري، كتاب الأدب، باب إكرام الضيف. انظر كذلك: كتاب المظالم باب قصاص المظلوم، إذا وجد مال ظالمه؛ صحيح مسلم، كتاب اللقطة، باب الضيافة ونحوها.

ولا يكثـر النظر إلى المكان الـذي يخـرج منه الطعـام. ويخـضع لـعـادة أهل الدار في أكلهم وللآداب العامّة ويترك لأهل الدار من الألوان نصيبا، إن لم يعزل لهم نصيب[41].

وإن حَمدت الدعوة الجامعة فإنّ الثقافة العربيّة والإسلاميّة تكره حضور الواغل[42] والوارش[43] فكلّ منهما طفيليّ يقصد الولائم ويتعرّض إلى المآدب من غير إذن ودعوة. يجده القوم بينهم «فلا يدرون من دعاه ولا كيف دخل إليهم»[44]. يقتحم الدور مقنّعا ملتبسا بالداخلين، متظرّفا في اللباس مثلهم. يقصد المائدة متهافتا ملهوفا يأخذ من الأطايب أوفرها ومن الخيرات أكثرها. مكبّرا اللقم يطحنها ضرسه طحنا. ولا يطيل الأكل مخافة أن يُعرف. أقصاه المجتمع فعدّه سارقا مختلسا مغيرا فاسقا غاصبا يأكل الحرام. وضرب به المثل في الطمع. ووصفه بالنهم والشره والبطنة. ولكن رغم رفضه رفض البخيل والمكدّي كان في الأخبار الأدبيّة طريفا ظريفا مقبولا يقصد موائد الكرام ويقبل على الخيرات محبّا اللذّات مائلا

41) الأبشيهي. المستطرف. ص ص 194 - 196 ؛ ابن الحاج. المدخل. I. 220 - 224. 226. ابن مفلح الحنبلي. الآداب الشرعية. III. ص ص 196. 212. 214 ؛ الغزالي. إحياء علوم الدين. I. ص ص 672 - 676؛ المرزوقي. شرح ديوان الحماسة.. ص ص 1561. 1570.

42) الواغل : «الذي يدخل على القوم في طعامهم وشرابهم من غير أن يدعوه إليه أو ينفق معهم مثلما أنفقوا... الواغل في الشراب كالوارش في الطعام وقد وغل يغل وغلانا ووغلا إذا دخل على القوم في شرابهم فشرب معهم.. الواغل الذي يهجم على الشراب». ابن منظور لسان العرب. مادّة وغل.

43) الوارش : «الطفيليّ المشتهي الطعام... وقيل الوارش في الطعام خاصّة... وقيل الوارش في كلّ شيء أيضا وورش ورشا ووروشا وهو من الشهوة إلى الطعام». م. ن. مادّة ورش.

44) الخطيب البغدادي. كتاب التطفيل. ص 4.

إلى الأفراح. ورغم السخط عليه لاقتحامه الدور إذا دخلها باسط بحديث وآنس بهزل وأسرّ بفكاهة[45].

يقصي الخطاب المعياري الطفيليّ لأنّه يخرق القواعد ويقلب الآداب ويهدّد النظام. فهو يحوم حول الولائم حيث المجموعة تتحالف وتتعاقد وتتجدّد روابطها خاضعة لآداب مائدة ودعوة ترمز إلى القانون ساهرة على بقاء النظام وثباته. يدخل الطفيليّ على القوم. يظلم عليهم[46] فيولّد الظلام إحساسا كريها بالخطر والقلق. ويكون الواغل أو الوارش في الظلام فوضى تهدّد المجتمع وتشوّشه. ولكنّها لازمة لزوم الليل يقبل على النهار. إذ لا يكون النظام دون فوضى تولّده يضغط عليها ويراقبها ويبني معاييره وقيمه بالنسبة إليها. إنّ باب الوليمة عتبة المجتمع والحرّاس هم المراقبة الاجتماعيّة تسهر على النظام وتمنع الانحراف. ولئن أقصي المنحرف وهمّش فإنّه، رغم تكوينه مع غيره جماعة تستبدل قيم المجتمع بقيم أخرى تجمع الطفيليين وتوحّدهم في صناعة، يبقى مشدودا إلى الوليمة يعتبرها حقّا فيطالب بالجفلى ويرنو إلى المائدة حيث الاجتماع والمؤانسة[47].

استوعب الخطاب الأدبي صورة سلبيّة للطفيليّ فكان خطابا معياريّا أخلاقيّا ولكنّه رسم له في نفس الوقت صورة ايجابيّة تحسّن القبيح وتقلب

---

45) انظر هذه الصورة في الخطيب البغدادي كتاب التطفيل. والنويري. نهاية الأدب. III. ص ص 329 - 342.

46) .الطفيليّ الداخل على القوم من غير أن يدعى مأخوذ من الطفل وهو إقبال الليل على النهار بظلمته. وارادوا أنّ أمره يظلم على القوم. الخطيب البغدادي. التطفيل. ص 4.

47) لا تختلف صورة الطفيليّ العربيّ عن (adoxos) طفيليّ اليونان الذي يدور حول المآدب شرها نهما طالبا اللّذة ولقد كان التطفيل موضوعا من مواضيع الأدب الهليني ابتداءمن القرن الخامس.
P. Schmitt - Pantel, *La cité au banquet*, p. 100.

النظام وتجعل الفوضى محبوبة. فرسم صورة لدخيل (intrus) يتجاوز الحدود ليتمتّع بالأكل والشرب والطرب فيُعجب خرق الممنوع وتجاوز الرقابة المتقبل، ويستظرف الشره الذي يلحّ في طلب اللّذة والسرور.

2 - ولائم العبور

قد يلفت الاختلاف في تعريف بعض الولائم الانتباه، فقد ورد أنّ النقيعة طعام يصنع عند الإملاك، وقيل النقيعة ما صنعه الرجل عند قدومه من السفر، وذكر أنّها كلّ جزور جزرت لضيافة، وأنّها الذبيحة تذبح عند الوفاة. وورد أنّ المنقع طعام المأتم[48]. أمّا الشندخ فورد أنّه طعام الإملاك[49] وأنه الطعام يجعله الرجل إذا ابتنى دارا أو قدم من سفر أو وجد ضالّة. والوكيرة الطعام يصنعه الرجل عند فراغه من بناء داره[50] إلاّ أنّ الاستعمال غلّب الإملاك طعاما للخطبة والنقيعة للقدوم من السفر والوضيمة لطعام الموت[51] والوكيرة للفراغ من البناء[52].

48) .والنقع طعام المأتم وهو أحد الوجوه التي فسّر عليها قول عمر رضي الله عنه ما لم يكن نقع ولا لقلقة وقيل النقع هنا أصوات الخدود إذا ضربت وقيل هو شقّ الجيب وقيل هو وضع التراب على الرأس لأنّ النقع الغبار، ابن سيده المخصص، I. 4، ص 120.

49) .يقال لطعام الإملاك الشنذخي واشتقاقه من قولهم فرس شندخ وهو الذي يتقدّم الخيل في سيره فأرادوا أنّ هذا الطعام يتقدّم العرس، م. ن. ص. ن.

50) انظر شندخ. ملك. نقع. وكر في ابن منظور.لسان العرب. وانظر ما جاء في الشندخ والنقيعة في ابن السكيت. كتاب الألفاظ. ص ص 128 - 129 ؛ ابن سيده، المخصّص. I. 4. ص ؛ جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام. V. ص ص 70 - 71.

51) ابن منظور. لسان العرب. مادّة وضم.

52) م. ن. مادّة وكر.

2 - 1 - الخرس والعقيقة

يتّخذ الخرس «صبيحة الولادة للرجال والنساء وزعموا أنّ أصل ذلك مأخوذ من الخرسة. والخرسة طعام النفساء.»[53] والقول في الخرس عسير. إذ اكتفت جلّ النصوص التي درسنا بملاحظات من نوع «طعام الولادة الخرس»[54] يصنع لسلامة المرأة من الطلق[55]. وقد ورد أنّ النفساء تطعم الفريقة [56]. ونفهم من تعريف الثعالبي للفريقة أنّها طعام يقدّم للنفساء كما يقدّم للمريض، فيخصّها دون غيرها امرأة خائرة قواها منهوكا جسدها قويّة آلامها. والفريقة حلبة تخلط باللبن والتمر[57] أو التمر والبرّ[58]. تخلط في الفريقة المرارة والحلاوة فيدلّ الطعام على مرارة الموت وحلاوة الحياة. أو ليست الولادة لحظة تموت فيها المرأة رمزيّا لتتدفّق مع دمائها النازفة صرخة الوليد تبشّر بالحياة تتجدّد وتستمرّ فيكون السرور ويكون الفرح ؟ ما إن تلد المرأة حتّى تغذّى بالحلبة تصحّح البدن وتدفع الآفات وتسكّن الآلام وتدرّ بالحيض فتدرّ باللبن وتزيد في الدم وتسمّن[59].

---

53) الجاحظ. البخلاء. ص 213. الخرسة ما تطعمه المرأة عند ولادتها والخرس بلا هاء والخراس ما يدعى إليه عند الولادة. ابن منظور لسان العرب. مادّة خرس. الجرجاني. المنتخب من كنايات الأدباء وارشادات البلغاء. ص 123.

54) الثعالبي. فقه اللغة. ص 266.

55) ابن طولون. فصّ الخواتم. ص 50 ؛ الألوسي. بلوغ الأدب. I. ص 385.

56) الثعالبي. فقه اللغة. ص 266.

57) م. ن. ص. ن.

58) ابن منظور. لسان العرب. مادّة فرق.

59) ابن البيطار. الجامع. I. ص ص 281 - 281 ؛ ابن وحشية. الفلاحة النبطيّة. I. ص 514 ؛ J. O. Swah, *Les épices*, p 146.

ويصنع للنفساء الخبيص والعصيدة[60]. فتحتفظ اللغة بالعصد يدلّ على الخلط والاختلاط ويدلّ على الطبخ والنكاح. فيعصد الرجل المرأة عصدا فينكحها [61] ويعصد المسواط الدقيق الانثويّ في الماء الذكوريّ يغلي في القدر كما يغلي الدفق يلقح منيّ المرأة في الرحم. تنبعث من القدر العصيدة فتدلّ على الأرض الخصيبة التي تتدفّق منها الخيرات غذاء للبشر. وتذكّر العصيدة بالطين. أرضا يعصدها الإنسان حين يحرثها حرثا ويقلبها قلبا ويزرعها زرعا ويسقيها سقيا. فقد ينضوي الطين على أسرار الخلق وميلاد الحياة. وتدلّ العصيدة على الولادة والإنجاب فتتّحد بالنفساء.

وقد تُعصد العصيدة من التمر كما يصنع الخبيص من الدقيق والعسل والتمر. وتطعم المرأة تمرا أوّل ما تلد فتطعم ممّا تساقط على مريم بنت عمران. وتكون كلّ خرسة في متخيّل المسلمين «خرسة مريم»[62]. اقترن الرطب بها كما اقترن التمر بغيرها من النساء[63]. تطعم النفساء من ثمر شجرة عشتار المقدسة. شجرة الحياة والولادة [64] تلك الشجرة التى يكون فيها «غلاف كالشيمة» فتختصّ «باللقاح»[65] وتسمن سمن حوّاء وتحمل حملها وتعقم عقمها وتعشق عشقها وتمرض مرضها وتداوى مداواتها [66].

---

60) ابن الحاج. المدخل. I. ص 307 ؛ ابن حبيب. المحبّر. ص 154 ؛ ابن قتيبة. عيون الأخبار. III. ص 259.

61) انظر مادّة عصد في ابن منظور. لسان العرب.

62) ابن منظور. لسان العرب. مادّة خرس : «التمر خرسة مريم». الجرجاني المنتخب من كنايات الأدباء وارشادات البلغاء. ص 123.

63) A. Soued, *Les symboles de la Bible*, pp. 123 - 125.

64) انظر رمز النخلة في N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 273.

65) القزويني. عجائب المخلوقات. ص 236.

66) ابن وحشية. الفلاحة النبطيّة. II. ص ص 1340 - 1360 ؛ 1363. 1371. 1405.

تغـذّى المرأة بما يردّ قـواها وتأكل مـا يرمـز إليـهـا ويطعم الأهل والجيران من خبيصها وعصيدتها فيحتفلون بالأمّ بل بالمرأة التي لا يحتفل بها إلاّ إذا مـا تزوّجت لتكون أمّا وأنجبت فكانت أمّا. فيكون الأكل سرورا بدمج النفساء في المجموعة واعترافا بالأمّ وفعلا يرجى منه خصب الأنثى واستـمـرار الولد. وكـما تطعم النفسـاء أوّل مـا تلد مـا يرمـز إلى الأنثى والحياة تغذّى تمـرات سبعا [67] تقيها من السمّ وتقيها من السحر. ففي جسدها ضعف وفيه وهن وفي نفاسها تطيّر من العين تعقمها والحسد يجفّف لبنها ويصيب رضيعها والروح الخبيثة تمسّه[68].

لا غرابة في أن يحتفل عند الولادة بالأمّ وأن يرمز الطعام الطقسيّ إلى الأرض الأمّ والشجرة الأمّ. فللإخصاب والولادة دلالة كونية[69].

يصنع في السابع عقيقة[70] وهي دعوة على لحم الكبش الذي يعقّ عن الصبيّ. «والعقيقة اسم للشعر نفسه والأشعار العقائق وقولهم عقّوا عن الصبيّ أي أحلقوا عقيقته [...] فسميّ الكبش لقرب الجوار وسبب الملتمس.

---

67) يستحب اطعام المرأة أوّل ما تلد رطبا أو تمرات سبعا. الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XXI. ص ص 402 - 404.

68) يروى عن الرسول أنّه قال «مَنْ تَصبَّحَ بِسَبْعِ تَمْرَاتٍ عَجْوَةٍ لَمْ يَضُرُّهُ ذَلِكَ اليَومَ سُمٌّ ولاَ سِحْرٌ». صحيح البخاري. كتاب الطبّ. باب الدواء بالعجوة للسحر. وقد عوّضت كلّ تمرات سبع تمرات العجوة في المتخيّل الاسلاميّ.

69) R. Hamp; art "Naissance" in *Traité d'Anthropologie historique*, p. 342.

70) حلّل عبد الرحيم بوهاها طقس العقيقة في : طقوس العبور في الحضارة الاسلاميّة. ص ص 36 - 53 ودرس وحيد السعفي العقيقة في القربان. ص ص 271 - 276 ودرس شلحد هذا الطقس في جزيرة العرب في : *Le sacrifice chez les arabes*, pp. 120-121. واهتمت فرانسواز أبيل سالناف بهذا الطقس في "Les rituels de naissance dans le monde musulman" in *Sacrifices en Islam*, pp.125-160 وأشار إليه ك. بنات (C. Bennett) في "Islam" in *Rites of passage*, pp. 93-97.

ثمّ سمّوا ذلك الطعام باسم الكبش»[71] والعقيقة طقس جاهليّ أبقاه الإسلام[72]. وتقديم قربان وصنع وليمة منه عند الولادة وتسمية المولود طقس عبور بدائيّ وتقليد من تقاليد الساميين وسكّان الشرق وحوض المتوسط[73].

تعقّ للأنثى شاة وللذكر شاتان[74]. ويروى عن مالك أنّه أحبّ شاة للذكر وشاة للأنثى[75]، وفضّل بعض من ذهب إلى عقّ شاة واحدة لكل من الجنسين أن تكون عقيقة الذكر ذكرا والأنثى أنثى[76]. تحدّد العقيقة جنس المولود أو منزلته الاجتماعية. فتكون وظيفة الطقس المساهمة في بناء نسق اجتماعيّ اختلافيّ. يُختار قربان كالأضحية في

---

71) الجاحظ البخلاء. ص 215. انظر مادّة عقق في ابن منظور. لسان العرب وتعريف العقيقة في الأبواب الخاصّة بها من كتب الفقه. ومن تعريف الفقهاء ما أورده ابن رشد الجدّ في المقدّمات الممهّدات. I. ص 447. «العقيقة هي الذبيحة التي تذبح عن المولود يوم سابعه. وقد اختلف في وجه تسميتها عقيقة فحكى أبو عبيد عن الأصمعي وغيره أنّ العقيقة الشعر الذي يكون على رأس المولود. وإنّما سمّيت الشاه التي تذبح عنه عقيقة لأنّه يحلق رأسه عند ذبحها وهو الأذى الذي جاء الحديث بإماطته عنه[...] وقال أحمد بن حنبل : إنّما العقيقة الذبح نفسه وهو قطع الأوداج والحلقوم. ومنه قيل للقاطع رحمه في أبيه وأمّه عاقّ [...] والتحقيق فيه على ما ذهب إليه أنّ العقيقة الذبيحة نفسها. لأنّها هي التي تقطع أوداجها وحلقومها فهي فعيلة من العقّ الذي هو القطع بمعنى مفعولة..»

72) «والعقيقة من الأشياء التي كانت في الجاهلية فأقرّت في الإسلام. روي عن عبد الله بن بريدة عن أبيه أنه قال: كنا في الجاهليّة إذا ولد لنا غلام ذبحنا شاة ولطّخنا رأسه بدمها. ثمّ كنّا في الإسلام إذا ولد لنا غلام ذبحنا عنه شاة ولطّخنا رأسه بالزعفران». م. ن. ص.

73) F. Aubaile-Sallenave, "les rituels de naissance dans le monde musulman" in *Sacrifices en Islam*, p. 134 note 19; R. Caillois, *L'homme et le sacré*, 165; P. Commelin, *Mythologie grecque et romaine*, p. 466; J. Rudhardt, Notions fondamentales de la pensée religieuse et actes constitutifs du culte de la Grèce classique, p. 158; A. Van Gennep, *Les rites de passage*, p. 79.

74) ابن قيّم الجوزيّة. تحفة المودود. ص 66.

75) ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص 466.

76) الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XXI. ص 417.

كمالها وتمامها ونوعها [77]، يعقّ عن الصبيّ في سابعه[78]. وإن تعذّر أن يكون ذلك في السابع تذبح العقيقة في اليوم الرابع عشر أو الواحد والعشرين. فإذا استكمل المولود الدور اليوميّ خُلق. وكلّ دور يوميّ قبل استكمال دورة القمر يرمز إلى الدور الأوّل[79]. تعقّ الشاة ضحوة إلى زوال الشمس ويكره أن تذبح با[illegible] [illegible] [illegible] زوالها او السحر قبل طلوعها[80]. فيُخرج القربان المولود من الظلام إلى النور. فلا يظهر إلاّ عندما تسطع الشمس المخصبة الأرض ويعمّ نورها الأرجاء.

يحلق شعر المولود فيموت كائنا ملتصقا بأمّه حين يحلق شعر نما في رحمها. فكان بالطبيعة الخشنة الفضّة مذكّرا. تُدجّن الطبيعة حين يضع المجتمع الشفرة على الرأس فيضع علامة الثقافة. تُخْضع الداخل المجموعة

---

77) انظر مثلا ابن رشد الجدّ، البيان والتحصيل، III، ص ص 383، 390 ؛ ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد، I، ص 466 ؛ ابن قيّم الجوزيّة، تحفة المودود، ص ص 61، 63 - 64.

78) يعتقد العقل البدائي أنّ الولادة لا تتحقّق إلاّ إذا انفصل الحبل السريّ عن المولود تمام الانفصال وأنّ ذلك يكون في اليوم السابع. J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 288.

79) في اليوم السابع يستكمل المولود «الدور اليوميّ» وينتقل إلى «الدور الشهريّ» فيكون السابع يوم تمام الخلق. ابن قيّم الجوزيّة، تحفة المودود، ص ص 76 - 77. والشهر القمريّ ثمانية وعشرون يوما، كلّ دور يوميّ قبل استكمال دورة القمر يرمز إلى التمام والكمال. انظر العلاقة بين العدد والزمن في : E. Cassirer, *La philosophie des formes symboliques*, II, pp. 180 - 182.
ويحكم العدد سبعة مصير الإنسان والعالم كما أوردنا ذلك فيما سبق. فالطبيعة والعالم والفضاء الاجتماعيّ والعالم الغيبي بنية واحدة مفتاحها هذا العدد. J. Rouzel, *Ethnologie de feu*, p. 63.

80) ابن رشد الجدّ . المقدّمات الممهّدات، I، ص 449.

لنظام وضعيّ [81] وفي حلق الشعر تضحية وفيه خضوع للجماعة وطاعة للربّ [82]. ليس حلق العقيقة حركة بسيطة. فالشعر مقلق [83] فيه قوّة حيويّة تفعل في الإنسان هي قوّة المانا الغامضة [84]. فيها من قداسة الحياة ما يدعو المرء إلى تكريسها للربّ (consécration). يقدّم الشعر قربانا بديلا عن المولود [85]. فالشعر جزء من الكائن فيه الكينونة كلّها وفيه القوّة الحيويّة تشير إلى صاحبها تهدى للربّ فتوهب له روح الكائن يتصرّف فيها ومصير عبد من عباده يوجّهه [86]. يقدّم الشعر قربانا فلا تكون للوليد حياة تُطلب دون أن تُهدى كما يهدى الزرع أوّل ما يظهر. أوَ ليس الإنسان عالما صغيرا شعره عشب يظهر في عالم أكبر ؟ [87].

81) تدلّ ممارسات القطع والاستئصال (Pratiques d'ablation) التي تكون في الجسد من حلق شعر ونتفه وقطع عضو أو تشويهه على الرغبة في التميّز على الحيوان بالقضاء على علامة تذكّر به.

G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 191.

يكون حلق العقيقة في هذا المستوى الأوّل قتلا لحيوانية المولود وعبورا إلى حياة الكائن الثقافي فهي طقس أنسنة. انظر N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 80.

82) في حركة حلق الشعر طقسيا طاعة وخضوع وانصياع.

J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves, Le corps humain*, p. 64.

83) C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 418.

84) M. L. Von Franz, *L'interprétation des contes de fées*, p. 214.

85) كان الشعر في جزيرة العرب رمز الإنسان وكذلك هو في الثقافة السامية وكان العربيّ يهب نفسه عندما يهب شعره فيكون بديلا له وقربانا صوريا (fictif).

J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, pp. 131-132, 134, J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves, le corps humain*, p 57.

وقد بيّن يونغ علاقة الشعر بحلق طقسيا بالتكريس. C. G. Ju,g, *Les racines de la conscience*, p.270.

86) بيّن فاندرولو (G. Van der Leeuw) أنّ الشعر جزء من الكائن عندما يقدّم قربانا يقدّم كلّ ما يرمز إلى كينونة الكائن وذاتيته. *La religion dans son éssence et ses manifestations*, p. 348.

ويرتبط مفهوم القوّة الحيويّة بمفهوم الروح والمصير. J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Le dictionnaire des symboles*, p. 236.

87) C. G. Jung, *Les racines de la conscience*, p. 207.

وفي الشعر سلطة سحريّة غريبة غامضة[88]. يحلق قبل أن تبدأ حياة حقيقيّة فيختفي شيء من الرحم بقي فيه عالقا يؤذيه[89] أو يزول أذى قد استقرّ خارج الرحم بشعيرات كائن «كان يتردّد أمره قبل السابع. بين السلامة والعطب ولا يدري هل هومن أمر الحياة أولا»[90].

يلطّخ رأس المولود بدم العقيقة فيطبع الدم على الرأس علامة الحياة. ففي الدم قداسة تحيي وتطرد أذى[91]. وتقي وليدا من أذى قد يطلب رأسا حليقا يستهوي الكائنات الجحيميّة[92]. حثّ بعضهم على تعويض الدم بالزعفران قضاء على طقس قديم، ولكنّ القوم بقوا بالدم متعلّقين يغمسون فيه الصوفة أو القطنة يمسّون بهارأس الصبيّ[93] فلا يفدى المولود ولا يفكّ له رهن دون دم يراق ويسيل على رأسه.

يسمّى المولود وتطرد العقيقة عن الاسم الأذى فالتسمية حدث خطير، يخرج الكائن إلى الوجود، فلا كون لشيء أو لكائن دون اسم. يخرج الاسم الوليد من الظلام إلى النور وفي هذا الخروج خوف من قوى الجحيم تستحوذ على الاسم فينشأ صاحبه ملعونا. فيقي القربان

---

88) *Encyclopédie des symboles*, p. 235.

89) أوّل الحرّ العاملي حلق الشعر بأنه تطهير من الرحم. وسائل الشيعة. XX. 424.

90) ابن قيّم الجوزيّة. تحفة المودود، ص ص 75 - 76. تأوّل وحيد السعفي هذا الأذى الذي يحدّق بالمولود عند الولادة. القربان. ص ص 273 - 274.

91) انظر ما جاء في وظيفة الدم المطهّرة الوقائيّة في: L. Lévi Makarius, *Le sacré et la violation des interdits*, pp. 23, 26, 30.

92) يستهوي الرأس المحلوق الكائنات الجحيميّة تحلّ فيه محلّ الشعر *Encyclopédie des symboles*, p.133.

93) ابن جزي. القوانين الفقهيّة، ص 197؛ ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص 467.

التسمية من أذى قد يصيب اسما يستعمله السحر ليخضع صاحب الاسم ويضرّه[94].

يحنّك الوليد عند التسمية، فيتفل في فمه ويحكّ حنكه بالتمر الممضوغ[95] فيدخل الريق فمه، قوّة حيويّة ذكوريّة خلاّقة مخلّصة شافية، من فم أب رمزيّ كأنّ ريقه مانا وفمه مكان للخلق، وحركته رمز إلى استمرار الحياة وتدريب على العيش[96]. يحنّك الفم، مصدر الكلام، فيبني الإنسان العاقل ويضغط على ما قد يكون من الكلام هدما وفوضى ليَحْسُنَ الكلام ويكون خلقا ونظاما. ويحنّك الفم بطعم الحلاوة فيدخله طعم الغذاء الاوليّ يأتي بالخصوبة والوفرة والسعادة والكمال ويقي من الألم[97]. ويحنّك الوليد بالتمر فيدخل فمه أوّل ما يدخل طعام الأجداد ينشأ عليه وثمرة شجرة الميلاد التي أينع فيها وفاكهة التصقت بعمر

94) يصبح الكائن بالاسم ذاتا فردا وعضوا من أعضاء المجموعة ويكون له انتماء وتكون له هويّة وكينونة. في الاسم قوّة حيويّة وسلطة سحرية يكفي أن يستعمل اسم المرء فيستحضر أو يؤتى به أو يستحوذ عليه أو يخضع أو يضرّ. انظر رمز الاسم في: N. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 675; *Encyclopédie des symboles*, p 445; N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 241-242; C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, pp. 14, 319.

95) انظر تحنيك الرسول للصبيان في صحيح البخاري كتاب العقيقة، باب تسمية المولود، صحيح مسلم، كتاب الآداب، باب استحباب تحنيك المولود.

96) يرمز الريق إلى المانا الشخصيّ والقوّة الحيويّة وهو مادّة واهبة الحياة وقوّة ذكوريّة خلاّقة وسلطة سحريّة مخلّصة واقية. J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, pp 181-182; J. G. Jung, *Ma vie*, p 307. يعتبر يونغ الفم مكان الولادة البدائي انظر. *Métamorphoses de l'âme et des symboles*, p 279.

97) انظر رمز الحلاوة في J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp. 632-633.

الإنسان، تكون أولى ثمراتها ثمرة البداية[98]. يدعى للوليد بالبركة بعد أن يسمّى وكان قبل أن يحنّك أدخل بالأذان في الدين.

استحبّ الناس طبخ العقيقة[99]. فالنار الدافئة تجمع الناس إيلافا يَبْهشُون إلى صوت القدر تغلي ويبهجون لرائحة اللحم يلذّ مطيّبا ويسرّ مهينا. فينتظرون أكله وكأنّهم ما ذاقوا قبل عقّ الشاة لحما. وقد يكفي طبخ العقيقة الجيران مؤنة الطبخ ويدخل على النفوس غبطة لا يدخلها اللحم يوزّع على الناس نيئا [100].

تطبخ العقيقة جداول[101]، فتقطع دون أن يكسر لها عظم وتفصل مفاصلها فصلا تفاؤلا بسلامة أعضاء المولود وصحّتها وقوّتها. وقد أباح مالك كسر العظام وفضّلت بقية المذاهب سلامة الاعضاء من الكسر وفصلها من مفاصلها حتّى يفدي كلّ عضو من العقيقة عضوا من أعضاء المولود[102]. ولئن أشار ابن قيّم الجوزيّة (ت 751 هـ) إلى أنّ ترك الأعضاء كاملة يدلّ على السرور والغبطة بحدث الولادة فتكون القطعة منه علامة احتفال تعبّر عن «عظم المناسبة» و«شرف نفس المهدي»[103] فإنّ التعلّق

---

98) للنخلة رمزية عمرية تدلّ على عمر الإنسان انظر : N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, pp. 272-273.

99) ابن طولون، فصّ الخواتم، ص ص 52 - 53 ؛ ابن قيّم الجوزيّة، تحفة المودود، ص 59.

100) ابن قيّم الجوزيّة، تحفة المودود، ص 60.

101) الجدل كلّ عظم موفّر لا يكسر ولا يخلط به غيره والجدل العضو .وفي حديث عائشة العقيقة تقطع جدولا لا يكسر لها عظم». ابن منظور، لسان العرب، مادّة جدل.

102) ابن جـــزي، القوانين الفقهيّة، ص 197 ؛ ابن رشد الجدّ، البيان والتحصيل، III، ص 383 ؛ المقدّمات الممهدّات، I، ص 449 ؛ ابن قيم الجوزية، تحفة المودود، ص ص 59 - 60 ؛ الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXI، ص 421 ؛ القرافي، الذخيرة السنيّة، IV، ص 163.

103) ابن قيّم الجوزيّة، تحفة المودود، ص 60.

بسلامة العظم تشبّث بطقس وقائيّ[104] يحمي عظام المولود من العاهة. فالعظم هو ذات الكائن وجوهره منه تظهر الروح يحافظ عليها، فتبقى بقاءه إن سلم، وتنقص إن نقص[105].

تطبخ العقيقة بماء وملح وقد يصنع بلحمها ما جرت به عادة الناس وقد يكره اتّخاذ العقيقة ألوانا. يستحبّ أخذها من غيرها[106] ويستحبّ أن يطبخ من لحمها طبيخ حلو[107].

فالعقيقة طقس تدريب على الحياة والعيش الاجتماعيّ، حين تطبخ في الماء، تطبخ فيما يرمز إلى الولادة وتطهى فيما هو ضروريّ للحياة. وحين يوضع الملح في الماء، يجعل في القدر رمز من رموز الدم[108]. يفوّه الملح طبيخ كلّ قربان يكون كالدم رمزا إلى التحالف والتعاقد والتعاهد. ويرمز الماء إلى ظهور الكائن الحيّ فيحدّد منزلته حيّا بين الأحياء ويرمز الملح إلى قبول الكائن الاجتماعيّ في المجتمع[109] وقد لا

104) ممّا يقال عند العقّ: «اللهمّ منك ولك ما وهبت [...] لحمها بلحمه ودمها بدمه وعظمها بعظمه وشعرها بشعره وجلدها بجلده اللّهمّ اجعلها وقاء لفلان بن فلان». الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXI، ص 427.

105) انظر رمز العظم في: J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, pp. 204-205.

106) ابن رشد الجدّ، البيان والتحصيل، III، ص 386؛ ابن قيّم الجوزيّة، تحفة المودود، ص 60-61.

107) الشيرازي، المهذّب في الفقه، I، ص 241. أورده عبد الرحيم بوهاها في طقوس العبور، ص 47، إحالة 4.

108) A. Testart, *Des mythes et des croyances*, p. 43.

109) بيّن م إلياد أنّ الطقوس هي التي تحوّل الطفل من جسد فزيولوجيّ إلى كائن حيّ ومن كائن طبيعيّ إلى كائن اجتماعيّ. *Le sacré et le profane*, p 157.

يكون الحفل حفلا دون حلاوة تطيّب اللقاء وتزيل وحشة المؤتلفين وتطبع على اللسان لذّة الفرح[110].

يأكل الأهل العقيقة ويطعمون الجيران والمساكين[111]. فليست العقيقة عقيقة دون وليمة وليس للوليمة معنى دون عقّ لشعر المولود وذبح للشاة. وتختزل الوليمة رتبا طقسية تجمعها اللغة في لفظ واحد[112]. وإذ تشترك الجماعة في الطعام القرباني فإنّها تلتهم الطفل رمزيّا. فليس بين أكل اللحم وأكل الطفل رمزيّا فرق كبير. هذا الأكل وذاك الأكل دمج في البطن. بطن في الجسد يستقبل اللحم وبطن في المجتمع يستقبل فردا يضمّه إليه.

إنّ المجموعة الساهرة على عبور المولود هي التي تخلّصه من عزلته الطقسيّة (قبل السابع) لتدمجه، ولا يتمّ الاعتراف بالطفل فردا من أفرادها والرضى عن السيرورة الناجحة للعبور إلاّ باستهلاك العقيقة. فحول

---

110) قد جرت العادة في مصر بأن يجعل عند رأس المولود ليلة السابع خبز وسكّر وفاكهة ونقل أو حلاوة، يفرّق ذلك صبيحة تلك الليلة. وقد تعمل في السابع الزلابية. ابن الحاج المدخل، I، ص ص 305، 307.

111) أحبّ الفقهاء الدعوة للمشاركة في الاحتفال بالولد والسرور وكره مالك دعوة الرجال إليها ورأى محمّد بن رشد أنه إذا رغب في دعوة الرجال إليها تصنع العقيقة من غير القربان واستحبّ ابن حبيب أن يوسّع بغير شاة العقيقة لتكثير الطعام ودعوة الناس وقد كره بعض المالكيّة الدعوة فنصّوا على الاقتصار على أهل البيت. ابن جزي. القوانين الفقهيّة. ص 196 ؛ ابن رشد الجدّ. البيان والتحصيل. III. ص ص 385 - 386 ؛ ابن قيّم الجوزيّة. تحفة المودود. ص ص 66-67. الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XXI. ص 411. القرافي. الذخيرة السنيّة. IV. ص 165. وللشيعة الإماميّة أحكام في أكلها تتعلّق بكراهة أكل الأبوين وعيال الأب منها وقيل يأكل من العقيقة كلّ واحد إلاّ الأم لا تطعم شيئا من عقيقة ابنها. الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XXI. ص ص 428 - 429.

112) تكتسب دلالة الطعام الطقسي من الطقس ذاته وليس من باب الصدفة أن تسمّى العقيقة وليمة من طقس العقّ. وقد يطبخ مجتمع ما نفس الطعام في مناسبات مختلفة فيتغيّر رمزه من مناسبة إلى أخرى.

الطبيخ القرباني يتحقّق اجتماع المحتفلين بالولد، يسرّهم البقاء والثبات واستمرار الماضين في الخلف[113]. ويبهجهم التآلف والتآنس ويطمئنهم الالتحام في المسرّة يتجدّد[114].

ـ - 2 - الإعذار

ينتظر الناس حفلا آخر بعد العقيقة فيولم في الختان ويطلق على الوليمة الإعذار والعذير والعذيرة فتنعت باسم الطقس كما في العقيقة[115]. وقد كره بعض الفقهاء الدعوة لهذه الوليمة واستحبّها أغلبهم[116] لما روي عن عمر بن الخطّاب أنّه كان يطعم على ختان الصبيان وعن السلف أنّهم كانوا ينفقون على الإعذار وينحرون الجزر[117]. وكرهت العذيرة للأنثى واستحبّت للذكر[118]. فلا يحتفل بتلك

---

113) "De la mémoire générale, la naissance d'enfants est interpretée comme un symbole de fécondité et comme un événemment visant à maintenir la tribu [...] l'enfant est également considéré comme un intermédiaire garantissant un lien avec [...] le monde des ancêtres et la vie ultérieure de la communauté". R. Hampe art "Naissance" in *Traité d'anthropologie historique*, p. 343.

114) الاشتراك في الطعام الطقسي طقس دمج وجمع (un rite d'agrégation) A. Van Gennep, *Les rites de passage*, pp. 39, 40, 77. والقربان لا يتناول إلاّ في الاشتراك تتوحّد حوله المجموعة فيؤسسها. G.Van der Leeuw, *la religion dans son essence et ses manifestations*, p.350.

115) انظر عذر في ابن منظور، لسان العرب. وانظر تحليل التفاصيل الدقيقة عن الختان في الثقافة الإسلامية في : عبد الرحيم بوهاها، طقوس العبور في الحضارة الاسلاميّة، ص ص 56 - 74 ؛ سامي الذيب، ختان الذكور والاناث عند اليهود والمسيحيين والمسلمين، ص ص 253 - 398 ؛

116) ابن قدامة، المغني، VII، ص 11 ؛ ابن طولون، فصّ الخواتم، ص ص 60 ـ 62 ؛ الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، ص 94.

117) ابن طولون، فصّ الخواتم، ص 60.

118) ابن جزيّ، القوانين الفقهيّة، ص 198.

التي تخفض ضغطا على شهوتها وكسرا لغلمتها ويسرّ بذلك الذي تطلب فحولته ويرجى إخصابه.

يولم للذكور يدمجون في مجموعة الرجال. يقتل الأب فيهم ليولد من الأب ابن له رغبة في الجنس والولد بها يبقى دم الأب ونسله[119]. فيموت المختون كما مات الاله الابن الذي فقد قضيبه فانفصل عن أمّ كان لها عشيقا ليبعث من جديد ناشرا الحياة تتجدّد والخصوبة تنتشر[120]. وتقدّم القلفة قربانا في حفل شبيه بالعرس يسبق قربانا آخر يحتفل به في النكاح، فيطهّر القضيب إعدادا للزواج[121].

تقبر البنت في الظلام عندما تخفض ويخرج الولد للنور. تذبح له القرابين وتنحر الجزر يلتفّ حولها الناس في جذل يزدردون اللحم فيكشف الاحتفال عن حفل قديم بقي في اللاوعي قابعا. حفل كان إله الخصوبة يظهر فيه للناس يعبدون قضيبه في أكل وشرب وغناء ورقص وقصف[122].

يحضر الناس العذيرة ليشاهدوا الختان يقبر طفولة لاوعي فيها بالجنس ويلد كائنا يوعيه الألم بأنّ له عضوا تناسليّا يضع المجتمع عليه

---

119) D. Faivre, *L'idée de Dieu chez les hébreux*, pp. 38-42; T. Reick, Le rituel, pp. 130-134, 177, A.Testart, *De la nécessité d'être initié*, pp. 205, 230.

120) يجرح قضيب الاله الابن أو يضيع في أساطير أوزيريس وأدونيس وديونيزوس... فينفصل عن أمّه. انظر E. Harding, *Le mystère de la femme*, p. 212; T. Reick, *Le rituel*, pp. 134, 173-174.
وقد ذكر دوران G. Durand أنّ الجزء القضيبي مرتبط بالشعائر القمريّة. *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 353.

121) A. Bouhdiba, *La sexualité en Islam*, pp. 222-223, 227; N. Toualbi, *La circoncision*, p. 20.

122) ذكر شلحد أنّ الختان مرتبط بالشعيرة القمريّة فهو إذن طقس من طقوس الخصوبة. *Le sacrifice chez les arabes*, pp. 121-122.

علامة الثقافة تزيل الطبيعة وتنظّم الفوضى وتمنع الخنوثة وتدعو المختون إلى دخلنة المعايير والقيم والخضوع للقانون وطاعة المجموعة الساهرة على العبور[123]. يُخضع الطقس الحياة الجنسيّة للقاعدة ويوجّهها نحو الإخصاب[124]. فالدم الجاري من الجرح يسمح بتدفّق المنيّ[125] والقلفة طلسم يقي من الشرّ يصيب الصبي بالعقم[126]. والإخصاب لا يتمّ دون أن يزكّيه الربّ يقدّم له قربان[127]، ولا يبارك دون الدخول في الدين، يُدخل الإعذار المختون في ملّة ابراهيم ومجموعة المسلمين[128]. ويدمجه الطقس في الحاضرين، وتدمجه محاكاة الجدّ الأوّل في الماضين ويُحتاج إلى زمن ميث يضرب في القدم[129]، زمن ختن فيه ابراهيم، يقطع زمن الرتابة ويطبع الحفل بالعجب.

في النصوص إشارات قليلة إلى ولائم الختان، فهذا الحجّاج (ت 95 هـ) يرفض في اختتان بعض ولده، أبّهة الفرس وينحر الجزور على عادة

123) بيّن دوران أنّ الشفرة والنار يطهّران المختون وينظّمان العماء والفوضى ويخلّصان كلّ جنس من عناصر الجنس المقابل. *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, pp. 192-193.
وانظر كيف يكون طقس الختان طقسا تدريبيّا ينشىء الطفل ويشركه في حياة المجتمع يدخلن قواعده في B. Bettelheim, *Les blessures symboliques*, pp. 17-18; D. Faivre, *L'idée de Dieu chez les hébreux*, p 30; p. 67-74, N. Toualbi, *la circoncision*, p. 30.

124) D. Faivre, *L'idée de Dieu chez les hébreux*, pp. 67,74; N. Toualbi, *la circonscision*; p 45.

125) B. Bettelheim; *Les blessures symboliques*, p 141.

126) للختان وظيفة سحرية وقائيّة. D. Faivre; *L'idée de Dieu chez les hébreux*, p. 43.

127) كان يقدّم في الجاهلية قربان تصنع منه العذيرة. J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, pp 1231-122.

128) الختان من محاسن الشريعة وهو من تمام الحنيفيّة ورمز للدخول في ملّة ابراهيم. ابن قيّم الجوزيّة، تحفة المودود، ص 145.

129) M. Meslin, "Les rites" in *Encyclopédie des religions*, II, p. 1954.

العرب ويطعم الناس[130]. وهذا عطاء بن أبي رباح يجلس على منبر وقد ختن ابنه والطعام يوضع بين يديه وهو يأمر به أن يفرّق في الناس[131]. وهذا أحد فقهاء القيروان يطهّر ابنه ليلة فيصنع طعاما واسعا من غسّانية[132] وقبّاط[133] وفالوذج وثردة حلوى بالورد والكافور والمسك[134].

تمدّ الأسمطة في ولائم الخلفاء والأمراء تزهو بشتّى الألوان[135]. ففي القادسيّة أعذر المتوكّل [232 - 247 هـ] ابنه عبد الله المعتزّ [252 - 255 هـ]. فبسط في صدر الإيوان للخليفة سرير ومدّت بين يديه مرافع الذهب المرصّعة بالجوهر فيها تماثيل العنبر والندّ والكافور المرصّعة ومدّت الموائد فتغذّى الخليفة والناس وأحضر الأمراء والقواد والندماء فأقبلوا إلى مجلس بهيّ يعاقرون الراح فينتقل كلّ شارب بثلاث حفنات من المال والبليّات[136] «في صحن الدار بين يدي الإيوان يرقصن بألف نبيحة[137] خيرزران فيها أنواع الفواكه من الأترجّ والنارنج على قلّته [...] في ذلك

130) ابن خلدون، المقدّمة، ص ص 173 - 174.

131) الاصفهاني، الأغاني، I، ص 287.

132) الغسّانية، طعام من سميد وسمن وعسل. المالكي، رياض النفوس، II، ص 449.

133) القبّاط، نوع من الحلويات يسمّى الفانيد يصنع بلوز وغير لوز ويكون أبيض اللون. م.ن. ص.ن.

134) م. ن، ص. ن.

135) ابن الجوزيّ، المنتظم، XVII - XVIII، ص 553؛ المقريزي اتّعاظ الاحتفاء، I، ص 94؛ المقّري، نفح الطيب، I، ص 376.

136) البليّة : يراد بها المرأة المغنيّة الراقصة في الحفل.

137) النبيحة : السفرة والطبق من الخوص أو الخيزران.

الوقت، والتفّاح الشامي والليمو وخمسة آلاف باقة نرجس وعشرة آلاف باقة بنفسج»[138]. وفي طليطلة أعذر المأمون بن ذي النون [429 هـ - 468 هـ] حفيده فاستكثر الطهاة يطبخون شتّى الأخباز والألوان الطيّبة يجمعون فيها من الماشي والطائر والعائم ومن الحلو والحامض والحار والبارد ويرتّبونها في أنفس الأواني. دعا أهل طليطلة جفلى فلم يتخلّف أحد وتتالى الناس أفواجا على الموائد يأكلون ما لذّ وطاب وعندما يفرغون من الأكل يترضؤون في أباريق الفضّة ويبخّرون بالعود والعنبر ويطيبون بماء الورد والغوالي فيهنؤون الجدّ ويدعون للحفيد. ولا يتمّ السرور دون أن يجلس الأمير وحوله جميع آلات الطرب، ينتقل منادموه بالطيور جوامد وبوارد وبصنوف المصوص والطباهج، فيتمتّع بلذّتين لذّة الحسّ ولذّة البقاء في الخلف ودوام الملك[139].

2 - 3 - الإملاك والعرس

يأتي بعد الختان حفل زواج منّى به الناس أنفسهم في الإعذار. كان الزواج عند العرب يومين. يوم إملاك تخطب فيه الفتاة فتنحر الجزر وتمدّ الموائد ويسمع الغناء في مجالس النساء. ويوم بناء يولم فيه الزوج ويدعو الناس ويشهر العرس[140]. تنقع عدّة من الإبل[141] أو يذبح الضأن[142] فتوسم العروس بدم القرابين تغذّي أرضا بكرا تتهيأ للحرث

138) الشابشتي. الديارات. ص ص 150 - 156.

139) ابن بسّام. الذخيرة. VII. ص ص 128 - 136.

140) حسن ابراهيم. تاريخ الأسلام. I. ص 548.

141) العيني. عمدة القارئ في شرح صحيح البخاري. XX. ص 144 -

142) البكري. الأنوار في مولد النبيّ المختار. ص 25.

وتخضّب الفتاة بالحنّاء[143]. ويؤكل القربان جامعا بين المتصاهرين أحلافا. فيسبق العقدَ على المائدة المصافحة عقدا للخطبة. توهب الفتاة ويلقى على رأس العريس النثار. تلتقطه الأيدي وتستقبله الحجور[144]. فتنثر الدنانير والمسك والكافور والعنبر[145]. فينثر الكنز على رأس العريس يتراءى للناس نورا وثراء وكمالا وخيرا. وتنثر العطور تصل رائحتها بين الأرض والسماء فتبارك السماء العرس وتستعدّ لترسل الماء مدرارا يتدفّق على أرض تتأهّب للعطاء. وينثر الطيب على الرجل يدغدغ الرغبة ويحرّك الشوق ويهيّج النفس تتوق إلى الوصال. وينثر التمر والجوز واللوز والسكّر[146]. فتنتشر الحلاوة تعلن حلاوة العرس ولذّة الجنس. وتتدفّق الفاكهة الأنثويّة تمرا مخصبا ولوزا ممتعا وجوزا لذيذا. فيظهر الربيع يتجدّد وتستعدّ العروس للقاح[147]. وتقبض اليد على الخيرات تجمعها من السلّة أو الطبق وترفع فتفتح وتبسط عند النثر. فتكون فيها سلطة تحويليّة خارقة وأخرى وقائيّة إذ تعزل اليد الأذى وتبعده فتحمي العروسين من الشرّ[148].

---

143) J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, p. 122.

144) البكري. الأنوار في مولد النبيّ المختار. ص ص 25 - 26.

145) م. ن. ص 26.

146) جرت العادة بنثر التمر واللوز والجوز والسكر. ابن الجوزي. الموضوعات. II. ص 264. ابن طولون. فصّ الخواتم. ص 95؛ ابن قدامة. المغني. VII. ص 12.

147) اللوز والجوز ثمرتان أنثويتان لهما دلالة جنسيّة وإخصابيّة. يتّصل رمز الثمرتين بعضو المرأة والفعل الجنسي. N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, pp. 22, 241.

148) في اليد قوّة تحويليّة وسلطة وقائيّة. J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, pp. 124-126.

بقي الشندخ في الإسلام وبقي النثار رغم كره بعضهم النثار[149]، وبقيت وليمة العرس حفلا كأتمّ ما يكون الحفل[150]. يدعى الناس إلى الوليمة فيستجيبون للدعوة لا يرفضونها فـ «الوليمة حقّ» وإجابة الدعوة واجبة[151]. لا يرفض الدعوة النائي البعيد يرتحل إليها قادما ولا الصائم يستجيب للدعوة أفطر فيها أو لم يفطر وإن كان إفطاره يدخل سرورا على داعيه[152]. ولا تكون الدعوة إلى وليمة العرس جفلى بل يدعى كلّ فرد بعينه تلزمه الدعوة ليكون حاضرا في العرس شاهدا عليه مشهرا له[153]. ولا ينسى النساء والصبيان في الأعراس[154]. ولا تستحبّ دعوة الغنيّ دون الفقير[155] وتكره دعوة الكافر والفاسق والظالم والمتفاخر، ولا تحبّ إجابة الذميّ. ويكره العرس فيه المنكر من الشراب

---

149) ابن قدامة. المغني. VII. ص 12.

150) انظر طقوس العرس في: عبد الرحيم بوهاها. طقوس العبور في الحضارة الاسلاميّة. ص ص 110 - 115.

151) أجمع الفقهاء على أنّ الدعوة إلى الوليمة سنّة مشروعة وإجابتها واجبة لقول الرسول «إذَا دُعِيَ أحَدُكُمْ إلَى الوَلِيمَةِ فَلْيَأْتِهَا». صحيح البخاري. كتاب النكاح. باب حقّ الوليمة والدعوة. وانظر صحيح مسلم كتاب النكاح. باب الأمر بإجابة الداعي إلى الدعوة. والمنصوص عن الشافعي والظاهريّة أنّ الوليمة واجبة لقول الرسول لعبد الرحمن بن عوف «أوْلِمْ وَلَوْ بِشَاةٍ». أخرج الحديث البخاري في صحيحه. كتاب النكاح. باب الوليمة بشاة. انظر وهبة الزحيلي. الفقه الاسلامي وأدلّته. VII. ص 25.

152) صحيح مسلم. كتاب النكاح. باب الأمر بإجابة الداعي إلى دعوة. «إذَا دُعِيَ أحَدُكُمْ فَلْيُجِبْ فَإنْ كَانَ صَائِمًا فَلْيُصَلِّ وإنْ كَانَ مُفْطِرًا فَلْيُطْعِمْ».
انظر ابن رشد الجدّ. البيان والتحصيل. IV. ص ص 380 - 381 ؛ ابن قدامة. المغني. VII. ص 4 ؛ الغزالي. إحياء علوم الدين. I. ص ص 668 - 669.

153) وهبة الزحيلي. الفقه الاسلامي وأدلّته. VII.ص 126 - 127.

154) صحيح البخاري. كتاب النكاح. باب ذهاب النساء والصبيان إلى العرس.

155) صحيح مسلم. كتاب النكاح. باب الأمر بإجابة الداعي إلى الدعوة.

والموسيقى والغناء والرقص[156]. ويكون في الوليمة النقيع وما لا يسكر من الشراب[157]. أمّا إذا دعي أحدهم إلى عرسين فيجاب في فقه الحنابلة الأسبق، وإذا استويا في السبق يجاب الاقرب بابا وجوارا وإذا استويا في ذلك يجاب الأقرب رحما، وإذا استويا في القرابة يجاب أدينهما. وإذا استويا في الدين تكون القرعة[158]. ولعلّ هذه الأحكام تبقى نظرية لأنّ طبيعة العلاقة هي التي تحكم في الواقع الاختيار.

وقد اختلف الفقهاء في وقت الوليمة. هل هو عند عقد النكاح أو عقبه أو عند الدخول أو عقبه أو من ابتداء العقد إلى انتهاء الدخول. وروي عن مالك أنّه يستحبّها بعد الدخول، وعن جماعة من المالكيّة عند العقد وعند الدخول. وكرهت المالكيّة تكرارها. فالدعوة دعوة إلى أكلة واحدة لا أكثر، إنّما يصحّ تكرار المائدة في أوقات مختلفة حتّى يأكل المدعوّون أوّلا لا المدعوّون ثانيا. أمّا وقتها عند الشافعيّة فيدخل بالعقد وتستمرّ الوليمة عند البعض إلى سبعة أيّام في البكر وثلاثة في الثيب. والأفضل عندهم أن تكون بعد الدخول وألاّ تتجاوز اليوم الثاني. وفضّل الحنفية أن يكون وقتها عند البناء وتستمرّ الدعوة بعد البناء واليوم الذي بعده. أمّا الحنابلة فتكون عندهم بعد حصول البناء إلى انتهاء أيّام العرس دون تحديد هذه الأيام بل تراعى فيها العادة[159]. واستحبّ الشيعة الإطعام

---

156) يحيي بن عمر. أحكام السوق. ص 76 - 82 ؛ وهبة الزحيلي. الفقه الاسلامي وأدلّته. VII. ص 127.

157) ابن قدامة. المغني. VII. ص 3. 12. انظر :صحيح البخاري. باب النقيع والشراب الذي لا يسكر في العرس.

158) م. ن. VII. ص 4.

159) ابن طولون. فصّ الخواتم. ص 44 - 45؛ العيني. عمدة القاري في شرح صحيح البخاري. XX. ص 144. انظر عبد الرحمن الجزيري. الفقه على المذاهب الأربعة. I. ص ص 34.

عند التزويج يوما أو يومين أو ثلاثة[160]. واستحباب الايلام بعد الدخول هواقتداء بالنبي في زواجه بزينب بنت جحش (ت 20 هـ) فقد أطعم الناس حين امتدّ النهار[161]، ودعي الناس إلى وليمة صفيّة بعد البناء[162]. وقد ضُعّف حديث النبيّ «الوَلِيمَةُ أَوَّلُ يَوْمٍ حَقٌّ والثَانِي مَعْرُوفٌ والثَالِثُ رِيَاءٌ وسُمْعَةٌ»[163]. ولم يكن الناس يتقيّدون بالايلام في الأيّام الأولى من النكاح بل كان بعضهم يدعو سبعة أيّام[164]. ولقد كان من عادة البعض الإيلام في السابع. ولم تعتبر المالكيّة الدعوة إلى السابع حقّا إذا سبق السابع وليمة في البناء. ولكن «لو كان من عادة الناس في البلد ألاّ يولموا على أعراسهم إلاّ يوم السابع لوجب على من دعي إليها أن يأتيها لأنّها هي الوليمة بعينها»[165].

يولم المسلم بشاة فذلك أقلّ ما يولم به القادر، لقول الرسول لعبد الرحمن بن عوف (ت 31 هـ) «أَوْلِمْ وَلَوْ بِشَاةٍ»[166]. وإن لم يقدر فيولم بما يقدر عليه، لما روي عن النبيّ أنّه أولم على صفيّة بأقط وسمن وتمر[167].

160) الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XX. ص 307.

161) صحيح البخاري. كتاب النكاح. باب الوليمة حقّ. صحيح مسلم. كتاب النكاح. باب زواج زينب بنت جحش وإثبات وليمة العرس.

162) صحيح البخاري. كتاب النكاح. باب البناء في السفر.

163) العيني. عمدة القاري في شرح صحيح البخاري. XX. ص 144. أخرج الحديث ابن ماجة في سننه. كتاب النكاح. باب إجابة الداعي والترمذي في جامعه. كتاب النكاح. باب ما جاء في الوليمة في رواية مختلفة.

164) م. ن. ص 157.

165) ابن رشد الجدّ. البيان والتحصيل. IV. ص 381.

166) صحيح البخاري. كتاب النكاح. باب الوليمة ولو بشاة.

167) عن أنس قال «أَقَامَ النبيُّ صَلّى اللّهُ عَلَيْه وَسَلّمَ بَيْنَ خَيْبَرَ والمدينَة ثلاثًا.. يُبْنى عليه بصَفيّة بنت حُيَيّ. فدَعَوْتُ المُسْلمينَ إلَى وَليمته. فمَا كَانَ فيهَا منْ خُبْزٍ ولا لحْمٍ. أمرَ بالأنْطَاع فأُلْقيَ فيهَا من التّمْرِ والأقطِ والسّمْنِ. فكَانتْ وَليمَتَهُ». البخاري. كتاب النكاح. باب البناء في السفر.

وعلى إحدى نسائه بمدّين من شعير[168]. أمّا البناء بصفيّة فكان في سفر ولا يستغرب الحيس في وليمتها، فقد كان طعاما طقسيا يصنع في العرس ويهدى[169]. وأمّا الخبر الذي جاء فيه أنّ الرسول أولم بالشعير فلا يفيد أنّه لم يولم بغير الشعير. وقد كانت عادة الناس الإيلام بخبز الشعير واللحم[170] وشرب نقيع التمر[171]. وتقوم المرأة على الرجال تخدمهم بنفسها في العرس[172]، كما قامت خديجة (ت 3 ق هـ) بذبح بقرة وطبخها وتقديم الشراب للمحتفلين في عرسها بمحمّد[173].

يستحبّ نحر الجزور أو ذبح البقر أو الضأن فيستحبّ القربان في العرس[174]. ففي العرس ذكرى ارتباط السماء بالأرض. ولا يكون احتفال بهذا الزواج دون قربان تظهر منه الحياة[175]. وفي العرس احتفال بالبكارة تقدّم قربانا يذكّر بقداستها دم الحيوان يمجدّ الحياة[176]. فالعرس طقس فيه

---

168) عن منصور بن صفيّة، عن أمّه صفيّة بنت شيبه قالت: أَوْلَمَ النَّبِيُّ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وسَلَّمَ عَلَى بَعْضِ نِسَائِهِ بِمُدَّيْنِ مِن شَعِيرٍ. م. ن. كتاب النكاح، باب من أولم بأقلّ من شاة.

169) جاء في صحيح مسلم أنّه حيسَ الحَيْسُ من الأقط والسمن والتمر في وليمة صفيّة. كتاب النكاح، باب فضيلة إعتاقه أمة ثمّ يتزوّجها. وكان الحيس يهدى في الولائم. صنعت أمّ سليم حيسة من تمر وأقط وسمن أرسلتها إلى الرسول في عرسه بزينب. دعا الرسول إلى الحيسة الناس عشرة عشرة. صحيح البخاري، كتاب النكاح، باب الهديّة للعروس.

170) أطعم الرسول في وليمة زينب الخبز واللحم، وأولم أحد الصحابة بكبش سمين وخبز شعير. الكاندهلوي، حياة الصحابة، II، ص ص 748 - 749.

171) صحيح البخاري، كتاب النكاح، باب النقيع والشراب الذي لا يسكر في العرس.

172) صحيح البخاري، كتاب النكاح باب قيام المرأة على الرجال في العرس وخدمتهم بالنفس. وباب النقيع والشراب الذي لا يسكر في العرس.

173) الكاندهلوي حياة الصحابة، II، ص 726.

174) الحرّ العامليّ، وسائل الشيعة، XXVI، ص 807.

175) اراقة الدم المقدّس طقس حاضر في كلّ أعراس الثقافات القديمة. وطقوس الزواج أنموذج إلهي يتمثّل في الزواج المقدّس ترتبط فيه الأرض بالسماء وهو طقس خصوبة.
M. Eliade, *Le mythe de l'éternel retour*, p 37, *le sacré et le profane*, p. 157.

176) A. Bouhdiba, *La sexualité en Islam*, p. 227.

تقديس للحياة. ولا تعبير عن قداسة الحياة دون حركة عنيفة تثير مرأى القداسة. وفي العرس احتفال بالخصوبة ولا خصوبة دون أن تسيل الدماء على أرض تحيض فيبشّر حيضها بالولد. ولا خصوبة دون نار موقّدة توقد في مركز البيت[177]. تطبخ النار الدقيق الأنثوي يعجن بماء ذكوري فتحقّق انصهار الأرض والسماء وتُغيّبُ الذكوريّ والأنثويّ في زوج يتّحد. يُكسر الخبز فيلتهم المدعوون غذاء جمع أضدادا يتكوّن منها الكون والإنسان والزوج. فينعمون بغذاء الحياة في حفل يقدّس الحياة. حول النار الدافئة ينشط القوم لوضع اللحم في القدور ويأنسون إلى تنضيده في الأطباق فيجد الناس في طعام العرس رائحة لا يجدونها في غيره[178].

يمنّي العرس بالولد وإنجاب الذكور. وتعد الوليمة بالعقيقة والإعذار. يُلحم القوم في العقيقة فيستقبلون المولود ويفرحون بنتاج العرس. ويقبلون في العذار حليفا ينتظر زواجه. يتحقّق الحلم بمصير الولد في العرس فيتزاوج الفتيان والفتيات ويبنون لُحمة القوم ويؤسّسون مجتمعا يتوالد. يولم بالشاة تقسم قطعا. يستلحم الناس حولها فيحقّق اللّحم اللُّحمة الكبرى وتكون وليمة العرس رمز كلّ الولائم. فالحرص على الدعوة والإلحاح على إجابتها وحضور القاصي والداني والرجال والنساء والصائم والمفطر والغنيّ والفقير هو حضور كلّ أطراف مجتمع تشاهد تكوّن النواة الأساسية التي تبنيه. وإذ تشهر الوليمة العرس[179] فإنّها تشهر حبل الانضمام والاقتران والالتئام والتآلف[180].

---

177) موقد النار هو مركز البيت حوله تتأسّس الأسرة وبه تكون حياتها. J. Hani, *mythes, rites et symboles*, p. 171.

178) الحرّ العامليّ. وسائل الشيعة. XXVI. ص 307.

179) ابن رشد. البيان والتحصيل. VI. ص 431. V. 156.

180) أكدّت الدراسة السوسيولوجية وظيفة الطعام الجامعة الموطّدة للعلاقات الاجتماعية. انظر J.Cazeneuve, *Sociologie du rite*, p. 131; A.Van Gennep, *Les rites de passage*, pp. 174-188.

يجد الناس في طعام العرس رائحة لا يجدونها في غيره لأنّهم يجدون رائحة الخصب المقدّس والحياة المستمرّة والاجتماع الدائم. وإذ يصف التراث حضور الشراب في الوليمة فإنّه يشير إلى حضور الماء يتدفّق رمزا إلى الحياة، والثمر ينقع فيه أو يعصر رمزا إلى الخصب. والخمر تزبد رمزا إلى التجدّد. والشراب يشمل رمزا إلى النشوة وتجاوز الحدود. فلا إخصاب دون عنف ومبالغة وإفراط[181].

ولئن كره الفقيه الشراب المسكر في وليمة النكاح ودعا إلى إزالة المنكر وذمّ الموسيقى والغناء والرقص[182] فإنّ العرس يبقى مناسبة للفرح والمرح يأشّر الناس فيه ويطربون ويزيلون وحشة الأيّام العاديّة وتبقى العربدة دفينة في اللاشعور والسكر أنموذجا مرتبطا بالزواج.

عالم الحفل عالم الوفرة واللّذة يكثر فيه الطعام كثرة قد لا يصدّقها العقل[183] ويتكوّن ألوانا تمدّ في أسمطة تزيّن بالزهر. تظهر عليها الحلوى قطعا تنثر على الصحاف[184]، ويوزّع الفالوذج في الأزّقة والمساجد[185]. وينعم الناس بالسمن والسكّر والعسل فيلتذّون بالفالوذج[186] واللوزينج[187]

181) الإخصاب يولّد من المبالغة والإفراط وتجاوز الحدود لذلك يكون السكر طقسا في الاحتفال بالخصوبة. R. Caillois, *L'homme et le sacré*, pp. 157-158, 160-161.

182) الغزالي، إحياء علوم الدين، I، ص 669.

183) انظر ما جاء في وصف وليمة المأمون في عرسه على بوران بنت الحسن بن سهل. ابن خلدون، المقدّمة، ص 173.

184) انظر ما جاء في وصف مأدبة قطر الندى في زواجها بالمعتضد. حسن ابراهيم حسن، تاريخ الاسلام، III، ص 466.

185) الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XXIV، ص 307.

186) ابن وادران، تاريخ العباسيين، ص 527.

187) محمد الطالبي، تراجم أغلبية، ص 322.

والمجبّنات[188] والمعسّل الذي يترك في الفم عُقَيْبَ الألوان[189] لذّة شبيهة بلذّة الجنس[190].

عالم الحفل عالم عجيب. فقد يدير العرس العقل ويخبل اللبّ فيعجب الحاضر ويفرط في العجب. يرى الناس مقبلين مدبرين «عليهم ثياب تحكي ألوان الزهر، والعريس كأنّه أمير يجلس الناس حوله سماطين والموائد تمتدّ فيوضع عليها الرقاق والطعام الكثير بين حلو وحامض وحارّ وبارد. يكثر الحاضرون منه حتّى كأنّه يعقب «التخم والبشم»، ويؤتى بالخمر يشربها الواحد فلا يملّ الشرب يمتّع النفس، ويزيد اللعب والرقص والعزف والغناء طربا وسرورا[191].

2 - 4 - الوضيمة

وليست حياة الناس عبورا في الفرح فحسب بل قد يحزنهم فقدان عزيز وتؤلمهم نهاية الحياة ويحتفلون بعبور الجسد إلى عالم مفجع فيلتفّون حول وضيمة. ذكرت الوضيمة في ولائم العرب وعرّفت بأنّها طعام المأتم[192]. وجاء أن النقيعة «طعام المأتم وهو أحد الوجوه التي فسّرت

---

188) ابراهيم القادري بوتشيش. المغرب والاندلس في عصر المرابطين. ص 71.

189) يستعمل المعسّل عقيب الألوان في الولائم التونسيّة. كتاب الطبيخ. في المغرب والاندلس في عصر الموحّدين. ص 215. والمعسّل نوع من الحلوى يصنع من العسل والنشا المصبوغ بالزعفران أو غبار الدرمك يصب عليه الزيت والتوابل.

190) جعل المختصون في الغذاء العلاقة حميمة بين الحلاوة واللذّة: C. Fisher, *L'homnivore*, p. 266-267.

191) ابن قتيبة. عيون الاخبار. III. ص ص 259 - 260 ؛ الاصفهاني. الأغاني. XIII. ص 179.

192) ابن سيده. المخصّص. I. ص 121 ؛ ابن منظور. لسان العرب. مادّة وضم ؛ الثعالبي. فقه اللغة. ص 266.

بها [193]، ويفيد النقع بمعنى نحر الإبل[194]. فيكون طعام المأتم قربانيّا. وتفيد العودة إلى مادّة وضم معاني أخرى. «فالوضم كل شيء يوضع عليه اللحم من خشب [...] وأوضم اللحم وأوضم له وضعه على الوضم[...] والوضم ما وضع عليه الطعام فأكل [...] [و] من عادة العرب في باديتها إذا نُحر بعير لجماعة الحيّ يقتسمونه، أن يقلعوا شجرا كثيرا ويوضم بعضه على بعض ويعضّى اللحم ويوضع عليه ثمّ يلقى لحمه عن عراقه ويقطّع على الوضم هبرا للقسم وتؤجّج نار فإذا سقط حموها اشتوى من شاء من الحيّ شواءة بعد أخرى على جمر النار. لا يمنع أحد من ذلك. فإذا وقعت فيه المقاسم وحاز كلّ شريك في الجزور مقسمه حوّله عن الوضم إلى بيته ولم يعرض له أحد... والوضيمة، القوم ينزلون على القوم وهم قليل فيحسنون إليهم ويكرمونهم... ووضم بنو فلان على بني فلان إذا حلّوا عليهم ووضم القوم وضوما تجمّعوا وتقاربوا. والقوم وضمة واحدة [..] أي جماعة متقاربة»[195].

ولو تدبّرنا هذا النصّ لرأينا في الوضم معنى التجمّع والتقارب والتوحّد والضيافة، وفيه وضع اللحم على الخشب للأكل. وتدل المادّة على الرتب الطقسية التي يتمّ بها إعداد اللحم واستهلاكه. وهذه الرتب هي :

- نحر بعير لجماعة الحيّ يقتسمونه.
- وضع اللحم بعضه على بعض فوق خشب الشجر.
- تجزئة اللحم أجزاء ونزع عراقه وقطعه هبرا.
- إضرام نار يشوي عليها اللحم من شاء لا يمنع.

193) ابن سيده، المخصّص، I، 4، ص 120.

194) من معاني نقع نحر. ابن منظور، لسان العرب، مادّة نقع.

195) ابن منظور، لسان العرب، مادّة وضم.

- تقسيم اللحم بين الجماعة يأخذ كلّ واحد نصيبه ويتحوّل عن الوضم لا يتعرّض له أحد.

نعلم أنّ الجزور في جزيرة العرب لم تكن تؤكل إلاّ في الاشتراك، ولسنا ندري أكانت كلّ جزور لأهل الحيّ تؤكل على هذا النحو أم أنّ هذه العادة متّصلة بالمصيبة لاشتقاق الوضيمة، طعاما للمأتم، من الوضم. وإذا اعتبرنا أنّ هذا البعير قربان لمأتم فهل يكون ذاتا مغايرة تقدّم قربانا حين يموت المرء فتعبّر عن موته ؟ وإذا كان الأمر كذلك هل يكون الاشتراك في نحره ولحمه تعبيرا عن قرابة تربط بين الاحياء والأموات واجتماعا حوله يقوى ويتوطّد في الفاجعة ؟ وهل يكون شيّ اللحم في التوّ وأكل الناس منه، لا يُمنعون، إيناسا للميّت[196] وتذكيرا بجود وندى يتواصلان قرى في المصيبة. وهل تكون المقاسم يحوزها أهل الحيّ قسمة لمال الميت ؟ [197] وهل يكون في فصل العظام عن اللحم حفاظ على عظام الميّت ؟ فالعرب كانت تحبّ اللحم بعراقه لا يفصل عنه الهبر[198]. وهل يكون في إضرام النار وشيّ اللحم تعبير عن الطبيعة والتوحّش ؟ فالطعام القربانيّ في أغلب المناسبات يكون قديرا.

نُهِيَ في الإسلام عن الوضيمة يصنعها أهل الميّت ويطعمون الناس واستحبّت الهديّة طعاما يبعثه الأهل والجيران لصاحب المصيبة يشبعهم يومهم وليلتهم لقول الرسول عندما قتل جعفر بن أبي طالب (ت 8 هـ)

196) يعتقد أن الميّت يستأنس بالاحياء ينحرون الجزور ويقيمون عند قبره. الدميري، حياة الحيوان. I. ص 246.

197) في نحر الجزور موت للرجل وفي تفرقة لحمها قسمة أمواله. م. ن. ص. ن.

198) تحافظ العرب على عظام الميّت فهي الأسلاف تخلد في القبور. يحافظ عليها بالية ويعتبر أكل الابل لها عندما تبلى مصيبة حتّى أنهم يثأرون من الابل تهون عليهم فيعقرونها على القبور. الالوسي. بلوغ الأرب. II. ص 310.

«اصْنَعُوا لآلِ جَعْفَرٍ طَعَامًا فَقَدْ جَاءَهُمْ مَايَشْغَلُهُمْ»[199]. واستحبّ الشيعة ارسال الطعام ثلاثا [200]. ولم يكن من الممنوع إضرام النار في بيت الميّت، يطبخون طعاما لأهله وخاصّته بعد تفرّق الناس. فقد روي عن عائشة أنّها «كانت إذا مات الميّت من أهلها، فاجتمع النساء ثمّ تفرّقن إلاّ أهلها وخاصّتها، أمرت ببرمة من تلبينة فطبخت، ثمّ صنع ثريد، فصبّت التلبينة عليها. ثمّ قالت : كلن منها فإنّي سمعت رسول الله صلى الله عليه وسلّم يقول «التلبينة مجمّة للفؤاد تذهب بعض الحزن»[201].

ورغم النهي عن إصلاح الطعام في المأتم وجمع الناس عليه فإنّ العادة بقيت ثابتة في أصقاع كثيرة، لا يكترث للفقهاء الذين اعتبروا المآتم بدعة وكرهوا اجتماع الرجال والنساء فيها وذمّوا الاجتماع في الصبيحة والثاني والثالث والسابع والشهر والسنة [202]. فالناس على عاداتهم في الإطعام بعد دفن الميّت في الأيّام الثلاثة، والإلحاح في اليوم الثالث على إشاعة الوليمة يدعى لها الأهل والجيران والأصحاب، وصنع الطعام للقرّاء على الميّت

199) انظر مثلا سنن ابن ماجة، كتاب الجنائز، باب ما جاء في الطعام يبعث إلى أهل الميّت.
«وقال الصادق عليه السلام: الاكل عند أهل المصيبة من عمل أهل الجاهليّة. والسنّة البعث إليهم بالطعام كما أمر النبيّ صلى الله عليه وسلّم في آل جعفر بن أبي طالب عليه السلام لمّا جاء نعيه» ابن بابويه، من لا يحضره الفقيه، I، ص 130.

200) «وقال عليه السلام لمّا قتل جعفر بن أبي طالب عليه السلام أمر رسول الله صلى الله عليه وسلّم فاطمة عليها السلام أن تأتي أسماء بنت عميس ونساءها وأن تصنع لهم طعاما ثلاثة أيّام فجرت بذلك السنّة» م. ن، ص . ن. انظر الحرّ العامليّ، وسائل الشيعة، XXIV، ص ص 363 - 364.

201) صحيح مسلم، كتاب السلام، باب التلبينة مجمّة لفؤاد المريض. والتلبينة حساء يعمل من دقيق أو من نخالة ويجعل فيها عسل، سمّيت تلبينة تشبيها باللبن لبياضها ورقّتها. محمد بن فارس الجميل، الأطعمة في عصر الرسول، ص 35.

202) الطرطوشي، الحوادث والبدع، ص 334. جاء في مدوّنة الحديث أنّ صنعة الطعام في أهل الميّت من النياحة. ابن ماجة، السنن، كتاب الجنائز، باب ما جاء في النهي عن الاجتماع إلى أهل الميّت وصنعة الطعام.

وغيرهم عند تمام سابعه، وبسط الموائد وفتح الدور للفقراء والمساكين إلى الأربعين وبعد سنة من الوفاة [203]. والناس على حالهم في ذبح القرابين على القبور والأكل مما ذبح عندها ووضع الطعام عليها، يعتقدون أنّ الأرواح تبقى على أفنيتها سبعة أيّام من يوم الدفن وأنّ الموتى يستحبّون أن يطعم عندهم في تلك الأيّام إيناسا لهم [204].

إنّ في التشبّث بالنحر والذبح على القبر والأكل من القرابين تعلّقا بالماضين وحفاظا على علاقة بين الأحياء والأموات عن طريق الدم رمز النسب ورمز الروح تستحضر بالقربان. ويبقى الميّت مدمجا في المجموعة رمزيّا، يدمجه الدم في منزلة تختلف عن منزلة الأحياء، يدمجه في منزلة الأسلاف جذورا في القبور وأوراحا يعتقد بقاؤها، فيخفت هذا الاعتقاد من حدّة الموت ومأساة الفناء. ولا أعنف للأحياء من الموت يدجّنونه بالقرابين تخلّصهم من العنف وتطرد عنهم الخطر فيستعدّون لحياة تتواصل. وإذ يلحّ الناس على الحضور إلى بيت الميّت والاجتماع على الطعام فيه فإنّهم يعبّرون عن حاجتهم إلى الشعور، حيث فقدوا أحدهم وخسروه، بالتوحّد لمواجهة الموت مواجهة جماعيّة. يقوّي الإطعام والإهداء اللحمة فتشعر المجموعة أنّها جسد واحد، في التفافها انتصار على الموت وتخفيف من حدّة المأساة. ولا شيء يشعر المرء

---

203) ابن بطوطة. الرحلة، ص 320 ؛ ابن تيميّة. الفتاوى، XXIV، ص 316 ؛ ابن الحاج. المدخل، III، ص ص 289 - 293 ؛ ابن طولون. فصّ الخواتم، ص ص 55 - 57 ؛ الونشريسي، I، ص ص 317، 338 - 339. وانظر أحمد رمضان أحمد. المجتمع الإسلامي في بلاد الشام في عصر الحروب الصليبية، ص 210.

204) ابن تيميّة. الفتاوي، XXVI، ص 307، XXVII، ص 495 ؛ ابن طولون. فصّ الخواتم، ص 55 ؛ جواد علي. المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام، V، ص ص 151 - 156. انظر ما جاء في رحلة ابن فضلان، من وصف لقتل دواب الميّت على كثرتها وأكل لحومها، ص 49.

بالحياة أكثر من حركة إدماجه شيئا في بطنه يبعث فيه الاحساس بالبقاء والامتلاء فالطمأنينة والثبات في الوجود. وعندما يأكل كلّ واحد نصيبا من طعام المأتم يأخذ حظّه من الدنيا.

ليست الوليمة في هذه المناسبة سوى وسيط رمزيّ يحقّق صلة الأحياء بالأحياء والأحياء بالأموات. فتبني حياة الكائن الجمعيّ المهدّدة وتولّد حياة اجتماعيّة متماسكة وتطرد العنف والقلق وتبيّن أنّ الحياة تستمرّ فيتعلّق الناس بالبقاء وينتصرون على الهشاشة والاندثار[205]. حول النار الدافئة يجتمع المتحالفون على العيش معا تنسيهم النار برد الموت. وحول القصاع تملأ بالخيرات تنبعث صورة التجدّد ومرأى الحياة الهنيئة.

2 - 5 - الوكيرة والنقيعة والحذاق

وإلى جانب ولائم العبور التي يحتفل فيها بانتقال الإنسان من حالة إلى حالة وعبوره من منزلة إلى أخرى، تقام ولائم عبور في الفضاء تتعلّق احداها بعبور عتبة المنزل، وهذه العتبة تفصل بين الفضاء العامّ المشترك والفضاء الخاصّ، وبين الكون الأكبر وكون الإنسان الأصغر. وتتّصل الثانية

---

205) بين أ. فان جنيب (A. Van Gennep) أن وليمة المأتم تسمح بتجديد الروابط بين الأحياء *Les rites de passage*, p 210 - 211, 235.

وتعتبر الوليمة طقسا من طقوس الموت التي تخفت من هشاشة المنزلة البشرية وتطرد القلق تجاه نجاسة الموت وتهدّئ من روع الحدث الملغز الغامض,J. Cazeneuve *Sociologie du rite*, p. 137.

حلّلت إ. بريسورك (Y. Preiswerk) الوظيفتين الثقافية - الاجتماعية والنفسيّة الوجوديّة لطعام المأتم. انظر *Le repas de la mort, XIX - XX siècle*, pp. 160-165; "Des nourritures pour dire une vision du monde?" in *Identité alimentaire et altérité*, pp. 256-257.

وقد أشارت الباحثة إلى أن نوع الغذاء المكوّن لطعام المأتم غنيّ بالدلالة على هذه الوليمة ولكنّه من المؤسف أنّ ما اطّلعنا عليه من التراث لا يفصّل في الوضيمة باستثناء ما جاء في ذكر اللحم والشواء. فلا يسعنا التوسع في ذلك.

بانتقال من الفضاء المطلق اللامحدّد إلى أرض الأهل والأجداد، إلى الموطن أو إلى الأهل.

يدعى الناس إلى الوكيرة وتكون هذه الوليمة للبناء والسكن المتجدّد أخذت من الوكر وهو المأوى والمستقرّ. ويدعون إلى نقيعة وتكون عند القدوم من السفر[206]. ولا يفصّل ما يطبخ في الوكيرة والنقيعة. وليس لنا إلاّ ذكر أنّهما وليمتان قربانيتان. ولا ندري هل النقيعة هي وليمة للعائد من مكان [illegible] دينيّ أم عودة بغنائم او بجارة... ؟

يبني الإنسان بيتا فيستقرّ في الكون ويثبت، وتبدأ حياته داخل عتبة بيته كائنا جديدا كما لو خلق أوّل مرّة. فيكون عالمه الأصغر رمزا إلى عالم كبير ظهرت فيه الحياة في البدء. إنّ البناء محاكاة لخلق العالم وتنظيم للعماء الأوّل[207]. ولا بدّ للبيت من قربان يذكّر بذلك القربان الأصليّ الذي ولد العالم. ولا بدّ من أن تدخله روح الحياة قبل أن يدخله ساكنه. ولا بدّ من أن تقيه إراقة الدماء من العماء[208]. فتحميه من الشياطين تترصّد البيوت تدخلها من الأبواب. ومن الجان يسكنها أسرا كما يسكنها الإنسان ومن العين تؤذي بنظراتها السحريّة. لا يستطيع الإنسان الدينيّ العيش في غير مكان مقدّس تطهّر عتبته الدماء قبل أن يسكن، وتطرد كائنات الجحيم تشتاق إلى الدماء غذاء يدجّنها. ينتقل الساكن في بيته الجديد إلى فضاء حميم أليف يباركه الربّ الذي ذبح له القربان ولا

206) ابن منظور. لسان العرب. مادّة نقع. ومادّة وكر. محمد شكري الالوسي. بلوغ الأرب. I. ص 385؛ الثعالبي. فقه اللغة. ص 266.

207) M. Eliade, *Le sacré et le profane*, pp 36, 45; 53 - 54.

208) م. ن. ص ص 45. 47.

يحلو السكن دون وليمة من لحم تعلن أن الساكن استقرّ في الكون وأنّه لا يضيع في فضاء مطلق ولا يهيم في عالم متوحّش كالسباع[209].

ويصنع لحافظ القرآن حِذاق. فتنحر الجزور ويتّخذ منها الطعام وتصنع العصيدة ويطعم الفقراء وينثر الجوز على الصبيّ ويفرّق على الصبيان ويرسل إلى المعلّم من النثار[210]. ينتقل الصبيّ من مسلم بالفطرة إلى مكلّف يحفظ القرآن، دربّه الكتاب على العالم والحكمة وعلّمه ما في الكون وكشف له الأسرار الإلهيّة[211] ينثر عليه ثمرة من شجرة العلم والتجربة الصوفية ويفرّق ثمرتها على الصبيان يقتدون بحاذق القرآن[212].

3 - مأدبة العيد وطعام الموسم وشرابه

ذُكرت، في النصوص التي اطّلعنا عليها، مواسم العرب وأعياد المسلمين والنصارى واليهود والمجوس. وورد أنّها تكون مناسبة للأكل والشرب والغبطة والسرور، فوصف طعام عيد وغاب طعام آخر. ونُعتت مأدبة وأُهملت أخرى. وتقف ندرة المعلومات عثرة في سبيل تحديد رمزيّة المأدبة، إذ في غياب الوحدات الغذائيّة التي تكوّنها افتقار لعناصر طقسيّة أساسيّة يعبّر بها المحتفلون عن أحوال يقصدون ورؤى يتصوّرون. وقد تكون دراسة مأدبة العيد في الثقافة الإسلاميّة ممكنة في بحث مفرد

---

209) الفضاء الخارجي، فضاء الطبيعة، هو فضاء فوضويّ ومتوحش والفضاء المبني الداخلي الحميم هو فضاء الثقافة. M. Meslin; "les rites" in *Encyclopédie des religions*, II, p.1949.

210) ابن طولون. فصّ الخواتم. ص ص 65 - 66 ؛ ابن قدامة. المغني. VII. ص 13 ؛ محمد شكري الالوسي. بلوغ الأرب. I. ص 385.

211) J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, p. 579.

212) يرمز الجوز إلى العلم ونمو التجربة الصوفيّة والصبر. م ن. ص 675 ؛ N. Julien, *Dictionnaire des symboles*, p. 679.

عن المواسم والأعياد، يُستغلّ فيه التراث الاسلاميّ الوسيط ويرجع فيه إلى تاريخ الحضارات القديمة طلبا للثوابت والقطيعة والمقارنة وهذا ممّا يتجاوز عملنا. لذلك نكتفي في هذا القسم بتحليل نماذج من المآدب مقتصرين على أعظم أعياد المسلمين الجامعة لهم والثابتة في النسق الاحتفاليّ، أي على عيدي الفطر والإضحى وعلى موسم الحجّ. ولا يمنعنا تحليل مأدبة العيدين من الاهتمام بالنوروز والإشارة إلى المهرجان، فالنوروز خاصّة كان من أكبر الأعياد في البلاد الإسلاميّة بعد الفطر والأضحى، ولا من الإشارة العابرة إلى أعياد أخرى لم يكن الاحتفال بها عامّا ولم تكن قارّة في التاريخ.

3 - 1 - موسم الربيع

كان للعرب قبل الإسلام مواسم و«كلّ وقت اعتاد العرب، إذا أهلّ أن يجتمعوا إليه، في حجّ، أو عيد أو نجعة أو تجارة أوفيها جميعا مجتمعة، هو موسم عامّ عندهم. ما دام قيامه موقوتا بميقات ثابت معيّن لأسواقهم التي كانت تقوم بين نجد والحجاز وهي أسواق عكاظ ومجنّة وذي المجاز، لأنّ انعقادها وافق موسم الحجّ إلى مكّة واختلط أمرها بشعائره حتى حسبت من مناسكه. ثمّ طفقوا يستعملونه للأسواق المماثلة [...] أنشؤوها على مثال مواسم الحجّ ومجامعه الكبرى، بما أقاموه فيها، أو في بعضها من أنصاب وأصنام يعظّمونها، فكانوا يحجّون إليها، ويطوفون حولها [...] وقد كان لهم من تلك الأسواق في مواسمها فوق التجارات والبياعات مثابة للعبادة وقبّة للشّعر ومنبر للخطابة [...] ومرتع للفرح والطرب واللهو ومجالس للسمر والمنادمة»[213]. وقد سميّ الربيع موسما، فهو

(213) عرفان محمد حمّور، مواسم العرب الكبرى، 1، ص ص 24 - 25.

زمان يعود فيه الخصب وتصدق الانواء ويجود الوسميّ بالمطر. فتزدان الأرض، ويكسوها بساط السندس، ويظهر النور والثمر. فتطلب المرابع، ويكثر اللبن والأقط والجبن والرطب والتمر والحبّ واللحم. ويتداعى الناس للأكل والشرب معا، ويتهادون الهدايا احتفالا بالربيع وغبطة بالأنعام تسمن وتشبع وتدرّ بالألبان وتنشط للولد وفرحا بالمال يكثر وباليمن والبركة[214]. حين تقدّس الطبيعة المعطاء، يعتمر العرب ويسمون القطعان والبغايا، ويقدّمون بواكير الحيوان، وينحرون العتائر ويتزاوجون ذاك الزواج المقدّس بعد أكل وشرب ورقص، عابدين الزهرة كوكب الصباح يعلن ظهور الخصب على الأرض وينشر السرور في النفس[215]. وقد رأى بعض المؤرّخين أنّ عمرة العرب شبيهة بالفصح اليهودي القديم الذي كان يحتفل به الساميّون الرّحل في الربيع يقدّمون فيه البواكير[216].

بقيت العمرة في الاسلام ولكنّها لم تعد مقيّدة بزمن وأصبح من الممكن دخولها في الحجّ إبطالا لما كانت الجاهلية تمنعه. وبقي رجب شهرا مقدّسا يتكلّف بعض الناس في أوّله النفقات ويعدّون الحلويات ويتهادون الأطباق ويبعثون بها والكيزان ليلة السابع والعشرين منه إلى المساجد احتفالا بليلة المعراج[217].

---

214) التوحيدي، الامتاع والمؤانسة، ج 3، ص 80 عرفان محمّد حمّور، مواسم العرب الكبرى، I، ص ص 24، 27 ؛ جواد علي، المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام، V، ص 133. وفي الربيع يقصد سكّان الحجاز العقيق، «وادي المدينة البهيج ومنتزه أهلها ومزار الكثيرين من طلاّب اللهو». جبرائيل جبّور، مواسم الحجاز، المشرق، 2، السنة 32، 1943، ص 48.

215) انظر ما جاء في وصف العمرة وارتباط طقوسها بطقوس الزواج المقدّس وعبادة العزّى. J. Chelhod, *Le sacrifice ches les arabes*, p 165.

216) J. Henninger, *Les fêtes du printemps chez les Semites*, pp. 73-74.

217) ابن الحاج، المدخل، I، ص ص 285 - 286.

3 - 2 - رمضان وعيد الفطر

لم يصلنا شيء عن طقوس "سرب في رمضان وقد كان عندهم شهرا مقدّسا [218] ولا نعرف عن هذا الشهر سوى أنّه سمّي كذلك «لرموض الحرّ وشدّة وقع الشمس، و«لارتماض الأرض بالحرّ»[219] وأنّ جذر رمض في الأراميّة رمع (تقابل في الاراميّة العين الضاد العربيّة) وأنّ معناه الرماد الممزوج بالجمر الصغير ينقلونه إلى كانون يتدفّؤون عليه أو يشوون فيه[220]. ونعلم أنّ رمضان يكون في الفصل الخامس من فصول العرب الستّة أي في الصيف قبل القيظ «فيكون أول أشهر الحرارة بناء على ما كان من النسيء في السنة عند العرب»[221] أو في الفصل الأوّل من فصول أربعة فيكون رمضان ثالث شهر من شهور الربيع[222]، وأنّ هذا الشهر كان يسمّى ناتقا، وقد كانت العرب تكثر فيه شرب الخمر لأنّ الذي يتلوه شهور الحجّ [223].

ولا نخفي أنّ المعلومات القليلة عن رمضان بعثتنا على الحيرة ودفعتنا إلى التساؤل. فإذا كان رمضان مقدّسا فإنّ قداسته تفترض طقوسا تعبّر عن القداسة. فهل كانت العرب في رمضان تحتفل بحلول الصيف تقديسا للشمس فتنحر القرابين تشوي لحومها في الكوانين بعد أن يهدأ حمو لهيبها المقدّس[224] ؟ وهل كان شرب العرب للخمر في هذا الشهر

218) أنيس فريحة، أسماء الأشهر في العربية ومعانيها، ص 72.

219) الفرّاء، الأيّام والليالي والشهور، ص 45.

220) أنيس فريحة، أسماء الأشهر في اعربيّة ومعانيها، ص 72.

221) الطاهر ابن عاشور، التحرير والتنوير، II، ص 170.

222) تقسم بعض القبائل السنة إلى أربعة لا ستّة ،كلّ فصل له ثلاثة اشهر، وهي الربيع وشهوره رجب وشعبان ورمضان...، م. ن. ص. ن.

223) الفرّاء، الأيّام والليالي والشهور، ص 52.

224) أنيس فريحة، أسماء الأشهر في العربيّة ومعانيها، ص 72 - 73.

شربا عاديّا يعدلون عنه فينشغلون عن الناطل[225] بالسفر للحجّ والاتّجار أم كان الإكثار من الخمر في رمضان طقسا متّصلا بشعيرة شمسيّة يكون التعبير فيها عن قداسة كوكب يرمض الأرض بتناول شراب ناريّ لا يدرك ثمره دون أشعّة الشمس ولا يختمر دون حرارة شبيهة بحرارتها ؟ وهذا الشهر الذي يكثر فيه السرور بالسكر، قبل الإسلام، هو فيه شهر صوم يمسك المسلم في نهاره عن اللذائذ، فيعدل عمّا هو أساسيّ للحياة. وحين يحرم من الأكل والجنس فهو يضحّي بالحياة[226] يهبها للّه معبّرا عن طاعته له عن طريق تجربة روحيّة فيها إخضاع للشهوات وإذلال.

ينتقل المسلم في رمضان من الزمن الدنيويّ، عند الإمساك، إلى الزمن المقدّس يبدأ بالصوم وينتهي بالإفطار، فتكون المائدة جسر عبور يفتح الصوم ويغلقه. ورغم رتابة الإفطار يتكرّر يوميّا طيلة شهر فإنّه قد يكون احتفاليّا، إذ يرغب المسلم في غذاء ينعم به وقد انتظره على جوع وعطش وجهد وصبر، ومنّى به النفس واشتهاه. لذلك ترى بعض الناس يفرطون في الألوان ويصنعون الحلوى كالكنافة والقطايف[227] والجوذابة[228] وغيرها ابتهاجا بهذا الشهر[229]. ويستعدّون لاستقبال رمضان بشراء لوازمه محتفلين بأوّل سحور فيه، إذ يعتبر يومه الأوّل يوما

225) الناطل هو مكيال للخمر، سمّي به لافراط العرب في شربها وكثرة استعمالها لهذا المكيال في رمضان. الألوسي، بلوغ الأرب، III، ص 77.

226) للصوم علاقة بالموت إذ يعتبر ترك ما هو ضروري للحياة (أكل - شرب - جنس) ولو مؤقتا موتا.

227) أحمد رمضان أحمد محمّد، المجتمع الإسلاميّ في بلاد الشام، ص 244.

228) ابراهيم القادري بوتشيش، المغرب والاندلس في عصر المرابطين، ص 73.

229) ابن الطوير، نزهة المقلتين، ص 171.

مباركا يؤكل فيه طعام مبارك مثل الزيت والزيتون[230]. ويصنع البعض أطعمة وأشربة خاصّة لهذا الشهر مثل شراب الشعير المفوّه، يؤخذ منه قدر الشرب في الإفطار يزيل العطش ويغذّي البدن بالحَبّ اليوميّ، ويدغدغ الحواسّ يشهّيها إلى الأكل بما فيه من نارنج وسدّاب ونعنع وليمون أخضر ومسك وماء ورد، جامعا بين الملوحة والحلاوة، بين ما يكون أوّلا وما يكون منتهى[231]. ومائدة رمضان مائدة مفتوحة للأصحاب والجيران والمساكين[232]، فقد رُوي أنّ الحجّاج كان «يضع في كلّ يوم ألف خوان في رمضان وفي سائرالأيّام خمسمائة خوان، على كلّ خوان عشرة أنفس وعشرة ألوان وسمكة مشوية طريّة وأرزة بسكّر»[233]، وكان الخلفاء الفاطميون يرتّبون «بقاعة الذهب سماطا في كلّ ليلة»[234] يدعون فيه الأمراء والوزراء وقاضي القضاة في ليالي الجمعة، و«كان هذا السماط من أعظم الأسمطة وأحسنها، ويمدّ من صدر القاعة إلى مقدار ثلثيها بأصناف المأكولات والأطعمة الفاخرة... ويفرّق فضل السماط كلّ ليلة ويتهاداه أرباب الرسوم حتّى يصل إلى أكثر الناس»[235] وحكايات كرم الخاصّة العبّاسية والبويهيّة في كتب التاريخ مشهورة حتّى أنّ عدد الجالسين في رمضان على موائد إفطارهم يفوق الخيال[236].

230) ابراهيم القادري بوتشيش. المغرب والاندلس في عصر المرابطين. ص 87.

231) كنز الفوائد. ص 154.

232) ابراهيم القادري بوتشيش. المغرب والاندلس في عصر المرابطين. ص 87.

233) ابن عبد ربّه. العقد الفريد. V. ص ص 14 - 15.

234) القلقشندي. صبح الأعشى. III. ص 600 - 601.

235) م. ن. ص 601. انظر ابن الطوير. نزهة المقلتين. ص 75. 212.

236) آدم متز. الحضارة الاسلاميّة في القرن الرابع الهجري. II. ص 298.

وقد تعجّ الشوارع في المدن بالناس ويبقون فيها إلى وقت متأخر من الليل ويقبلون على الحلويات يشترونها والمشروبات المثلّجة والفواكه[237]، ويغبط المسلمون بليلة القدر[238].

ليس رمضان شهرا ككلّ الشهور. فالصوم فيه ليس تكفيرا وتعبيرا عن تطهير الروح وتبتّلا وعبادة فحسب، بل هو إعداد للاتّحاد حول مأدبة طقسيّة تقوية للروابط وتوطيدا للّحمة وتعميقا للايناس وتجديدا للوحدة العضويّة[239]. والصوم من الدين، يطبع المائدة بماله صلة بالدين. إذ يكثر في رمضان الإطعام فيرتدي السائس ثوب الأجواد المحسنين واضعا الناس على المائدة عشرات كالرسول، متبرّكا بالجمعة المقدّسة يظهر فيها قاضي القضاة.

يصوم الصائم رمضان وهو يفكّر في العيد تعدّ له الحلويات في شهر الصيام بل قد يبدأ في صناعتها منذ رجب. ففي بيت الفطرة التي بناها العزيز بالله [365 هـ - 386 هـ] يؤتى بالدقيق والسكّر واللوز والفستق والتمر والعسل والزبيب والسمسم والأنيسون وماء الورد والمسك والكافور والزعفران والزيت... ويُندب الحلاويون لصناعة الحلوى والخشكنانج والبسندود[240] والكعك وأصناف الفانيد. يعمل الفرّاشون

---

237) ابراهيم القادري بوتشيش، المغرب والأندلس في عصر المرابطين، ص 73؛ عبد الوهاب خلاّف، قرطبة الاسلاميّة في القرن الحادي عشر الميلادي، ص 302؛ دندش عصمت دندش، الأندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحّدين، ص 326.

238) دندش عصمت دندش، الأندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحّدين، ص 326.

239) انظر ما جاء في علاقة الصوم بالمأدبة في E. Durkheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, p. 645.

240) الخشكنان المقصود هو أقراص من عجين دون خمير تحشى بالسكّر واللوز المدقوقين ناعما وقد تحشى بحلوى وقد تقلى وتغمس في جلاّب. والبسندود يصنع من عجين الخشكنانج يعمل اقراصا ويخبز ويجعل بين كلّ قرصين حلوى وقد يكون فيه لوز أو فستق. ابن العديم الوصلة إلى الحبيب، II، ص 606.

الأطعمة للتفرقة على أرباب الرسوم فيحضر الخليفة ووزيره ويجلس على سريره كعادته في النصف الثاني من رمضان ليشاهد ما عمل من الحلوى «المعبّأة مثل الجبال» ويفرّقها [241].

ينتظر المسلم العيد فيسمّن له الفراريج يذبحها آخر ليلة من رمضان ويصنع طعاما مفوّها بالأبازير يطعم منه الجيران [242]. وفي الغداة يمدّ الخوان فتوضع عليه ألوان الأطعمة والحلوى تدخل على الأهل والأبناء السرور [243]. فعيد الفطر عيد فرح وغبطة وسرور يتوسّع فيه على الأهل بالمأكول [244]. وتهدى فيه غلاّت الأرض حبّا وثمرا وكعكا زكاة للمحتاجين، كما كانت تهدى السنابل والفواكه والأخباز لآلهة الخصب أو في عيد الفطير الطلائع والبواكير (Prémices) [245]. ولا ينسى في العيد المهمّشون، فقد يزورهم محسن في الدمن وقد صنع الحلوى يضعها بين أيدي المجذومين [246].

طعام العيد خارق للعادة فمقروض تونس «ليس بعده شيء» في الطيب. «يعجب غاية الإعجاب» بل «يعجب» لمن في بيته المقروض كيف ينام الليل [247]. والمروزيّة في العيد يطيب لحمها الفتيّ السمين ويعذب

241) القلقشندي. صبح الأعشى. III. ص ص 602 - 603؛ المقريزي الخطط. II. ص ص 200 - 203.

242) المالكي. رياض النفوس. II. ص ص 457 - 458.

243) م. ن. I. ص ص 108 - 109.

244) ابن الحاج. المدخل. I. ص 281.

245) معجم اللاهوت الكتابي. ص 607.

246) المالكي. رياض النفوس. II. ص 147. 201.

247) ابن أبي دينار. المؤنس في أخبار افريقيا وتونس. ص 304.

فيها الزبيب والبرقوق ويفوح منها الزعفران والقرفة والزنجبيل[248].
ويؤكل في تونس الخبز في العيد فلا يكون خبزا كالأخباز. بل هو خبز كبير ممتدّ امتداد زمان العيد. يضرب في القدم يحتاج فيه المحتفلون إلى ذكرى زمن سابق تفاءلوا فيه بخبز يذكّر بالسلامة والسرور[249].
ويبقى هذا الخبز شهرا بعد العيد أو أكثر يذكّر طعمه بالغبطة والحفل[250].
والمروزية التي يطيب أكلها «عقيب الصوم» هي أيضا طعام تذكّر بالشرق البعيد. فقد جاءت من «مروز مدينة ببلاد العجم»[251]. لعلها دخلت افريقية مع جنود الفاتحين الذين جاءوا بالفطر عيدا من أعياد الإسلام أو دخلت مع جند خراسان الذين نقلوا رقّة الفرس حين استقرّوا بحيّ من أحياء المدينة.

---

248) م. ن. ص 305 ؛ انظر صنعتها في ابن زين. فضالة الخوان. ص ص 98 - 99 وفي كنز الفوائد. ص 35.

249) «وسبب تكبيره عندهم له ذكر. فالمتقرّر بينهم ان بعض العمّال كان بها في الزمن السابق دامت ولايته واشتدّ سلطانه فسعى به بعض الكارهين إلى استاذه وادّعى أنه استقلّ بالأمر وخرج عن الطاعة وحرضّه على الفتك به. فتحرّك إليه أستاذه بعسكره فلمّا قرب من تونس خرج العامل بذات نفسه وقيل إنه ابن خرسان وصحب منه رغيفا من أعجب ما يكون. فلما وضعت عينه على أستاذه وقبل بركابه وأخرج ذلك الرغيف وناوله فأخذه من يده وقبله وردّه إلى صاحبه ورجع من مكانه وقال لخاصّته : هذا مستمر على طاعتنا. والإشارة لذلك خطابه بلسان الحال إن هذا ما أنعمت به عليّ فإن أردته فهو مردود إليك. فعلم حسن طويّته فأبقاه على عمله ورجع مسرورا. فمن هنالك استمرّ الحال على تكبير هذا الرغيف. وقد يكون اتفق ذلك اليوم أنه يوم عيد أو أنهم تفاءلوا بسلامة عاملهم بسبب ذلك الرغيف إلى أن صارت لهم عادة في كل عيد.» م. ن. ص. ن.

250) «يطول مكث هذا الخبز إلى نحو شهر وأكثر» م. ن. ص. ن.

251) م. ن. ص. ن. ولا ندري هل نسبة الطعام إلى مروز عوض مرو تعود إلى جهل المؤلّف بنسبة مروزي إلى مرو أم إلى جهل المحقّق أم إلى خطأ مطبعيّ.

بعد خطبة العيد يدخل سلطان مصر «من باب العيد فيجلس في الشبّاك الذي في الإيوان الكبير وقد مدّ منه إلى فسقية في وسط الإيوان سماط فيه من الخشكنان والبستندود وغير ذلك ممّا يعمل في العيد [...] فيأكل من يأكل وينقل من ينقل لا حجر عليه ولا مانع دونه»[252]. فالعيد عيد تتدفّق فيه خيرات الأرض بعد الصوم وهو عيد الوفرة والشبع. يُخرج الأهل في العيد من طعامهم للناس[253]، ولا يردّ السلطان على مائدته الآكل والحامل والناهب والبائع والمدخّر[254]. فيتدفّق في العيد الفرح ويبذّر المال ويوفر الطعام وتكثر الحلاوة ويسمح بالفوضى إذ لا يكون الحفل دون إفراط بعد تفريط، وإطلاق يد بعد منع، وتحرّر من القيد بعد الانضباط. ويتفرّج السلطان في العيد على مائدته تنصَبُّ للناس فيكون العيد حفلا تثبت فيه السلطة ويمسرح الدين يخدم الدنيا.

وتنصب في العيد لسلطان مصر، في قاعة الذهب، المائدة ويمدّ سماط يقال له المدوّرة يوضع «في وسطه عشرون طبقا في كلّ طبق واحد وعشرون خروفا ومن الدجاج ثلثمائة وخمسون طائرا ومن الفراريج مثلها ومن فراخ الحمام مثلها وتتنوّع الحلوى أنواعا ثمّ يمدّ بخلل تلك الأطباق أصحن خزفيات في جنبات السماط، في كلّ صحن تسع دجاجات في ألوان فائقة من الحلوى والطباهجة المفتّقة بالمسك الكثير وعدّة صحون خمسمائة صحن مرتّب كلّ ذلك أحسن ترتيب. ثمّ يؤتى

252) القلقشندي، صبح الأعشى، III، ص 588.

253) الداعي ادريس عماد الدين، عيون الاخبار، ص 481.

254) «وأمّا سماط العيد [فـ]ـإنّه] يعبّى السماط في الليل وطوله ثلثمائة في عرض سبع أذرع، وعليه من أنواع المأكل أشياء كثيرة، فيحضر الوزير أوّل صلاة الفجر والخليفة جالس في الشبّاك، ومكّنت الناس منه فاحتملوا ونهبوا مالا يأكلونه ويبيعون ويدّخرونه». ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، IV، ص 97.

بقصر من حلوى قد عمل بدار الفطرة، زنة كلّ واحد سبعة عشر قنطارا،[255] ويمدّ الخليفة يوم النحر نفس السماط[256].

3 - 3 - موسم الحجّ وعيد الاضحى

ولئن كان عيد الفطر من أكبر الأعياد فإنّ عيد الاضحى أعظم الأعياد ويوم النحر أفضل أيّام العام إذ هو يوم الحجّ الأكبر[257].

كانت للعرب طواغيت وبيوت كثيرة تحجّ إليها [258] ولكن الحجّ إلى مكّة كان في الخريف أهمّ موسم من مواسمها وهو عيد كما كان الحجّ إلى أورشليم عند اليهود وكانت عادة قصد البقاع المقدّسة للرقص والطواف حول الصنم أو النصب أو المذبح أو الهيكل من عادات الساميين وغيرهم من سكّان الشرق القديم يجعلون محجّاتهم مواسم وأعيادا يجتمعون فيها للعبادة والغبطة والسرور[259]. ولم يكن الحفل الدينيّ في الشرق القديم دون هدايا وقرابين ومآدب تصل بين الربّ ومقدّسيه وتجمع عابديه في جسد روحيّ واحد. ولا يخلو الحجّ العربيّ من مأدبة

---

255) م. ن، IV، ص ص 97 - 98 ؛ انظر القلقشندي، صبح الأعشى، III، ص ص 601 - 602 ؛ ووصف ناصر خسرو للمائدة السلطانيّة المصرية في سرنامة، ص ص 112 - 114.

256) انظر سماط العيدين في القلقشندي، صبح الأعشى، III، 584 - 601 - 602. المقريزي اتعاظ الحنفاء، II، ص 166.

257) ابن تيمية، الفتاوى، XXV، ص 288 ؛ ابن الحاج، المدخل، I، ص 277 ؛ ابن رشد الجدّ، المقدّمات الممهّدات، I، ص 435.

258) جواد عليّ، المفصل في تاريخ العرب قبل الاسلام، VI، ص ص 351 - 354، 444 - 448، عرفان حمّور، مواسم العرب الكبرى، I، ص ص 150 - 152.

259) الأب مرمرجي الدومنيكي، «الحجّ والرقص»، المشرق 27، ص ص 330 - 336، 404 - 410 ، معجم اللاهوت الكتابي، مادّة حجّ، ص ص 257 - 258 ؛ A. J. Wensinck, art "Hadjdj", in *E.I$_2$*, p. 33.

جامعة ولكنّ عناصرها وردت في التراث الإسلاميّ باهتة، فلم تصلنا معلومات دقيقة عن طقوس الحجّ قبل الإسلام، وما وصلنا صورة إسلاميّة له فكان الحديث عن إراقة الدماء وتقديم القرابين دون وصف دقيق للطبيخ القرباني. وكان وصف الرفادة والسقاية ضمن الوظائف التي سنّها قصيّ وأورثها بنيه. وكان همّ الأخبار الإسلاميّة رسم صورة لأجداد ساهرين على المواسم، مطعمين أجوادا أكثر من وصف الحفل.

كانت السقاية زمن هاشم من حياض أدم تصنع للماء يملأ من آبار مكّة إلى أن حفر عبد المطلب زمزم التي «عفت على آبار مكّة كلّها. وكان منها مشرب الحاج»[260] و«كانت لعبد المطلب إبل كثيرة فإذا كان الموسم جمعها ثمّ يسقي لبنها بالعسل في حوض من أدم عند زمزم ويشتري الزبيب فينبذه بماء زمزم ويسقيه الحاج لأن يكسر غلظ ماء زمزم وكانت إذّاك غليظة جدّا. وكان الناس إذّاك لهم في بيوتهم أسقية يسقون فيها الماء من هذه البيار ثمّ ينبذون فيها القبضات من الزبيب والتمر.. وكان للعبّاس كرم بالطايف وكان يحمل زبيبه إليها وكان يداين أهل الطايف ويقتضي الزبيب فينبذ ذلك كلّه ويسقيه الحاج أيّام الموسم»[261]، وقد وصف الأزرقي (ت 250 هـ) طقس السقاية وحوضها في أخبار مكّة. ومن هذه الأخبار أن الرسول جاء زمزم فقال :

«انزعوا فلولا أن تغلبوا عليها لنزعت. فقال العبّاس رضي الله عنه : إن يفعل فربّما فعلت فداك أبي وأمي. ثمّ أمر بدلو فنزع له منها فشرب فمضمض ثمّ مجّ في الدلو وأمر به فأهريق في زمزم ثمّ أتى السقاية فقال اسقوني من النبيذ فقال عباس يارسول الله هذا شراب قد

260) الأزرقي، اخبار مكّة، I، ص 113.

261) م. ن. ص ص 113 - 114 ؛ البلاذري، فتوح البلدان، ص 64.

مغث وثفل وخاضته الأيدي ووقع فيه الذباب وفي البيت شراب هو أصفى منه. قال منه فاسقني. يقول ذلك ثلاث مرّات. وأعاد النبي صلّى الله عليه وسلّم قوله ثلاث مرّات كلّ ذلك يقول: منه فاسقني. فسقاه منه فشرب. قال ابن طاوس. فكان أبي يقول: هو من تمام الحجّ»[262].

وفي وصف مكان السقاية ورد أنه «كان لزمزم حوضان في الزمان الأوّل فحوض بينها وبين الركن يشرب منه الماء وحوض من ورائها للوضوء»[263]. أمّا «السقاية التي للنبيذ» فكانت «بين الركن وزمزم ممّا يلي ناحية الصفا»[264]. وفي و ف سقاية العبّاس بن عبد المطّلب أنه كان فيها ستة أحواض... في كلّ حوض منها، حوض من أدم ينبذ فيه نبيذ للحاجّ»[265].

ورد أن سقاية الحجيج كانت من الماء والنبيذ والسويق (عسل وشعير) واللبن والعسل. ولكن النصوص تصف أكثر ما تصف صناعة النبيذ للحاج وأحواضه[266]. وسواء أكان الحاج يُسقى ماء أم نبيذا فإنّ كلّ سائل هو رمز للماء[267]، وهذا الماء صرفا أو منبوذا، هو من آبار في موضع زمزم أو من زمزم، تلك البئر التي انفجر منها الماء «بين الفرث والدم عند نقرة الغراب الأعظم»[268]، في سرّة أرض تدفّق الماء فيها من قبل.

---

262) الأزرقي. اخبار مكّة. II. ص ص 56 - 57.

263) م. ن. ص 59.

264) م. ن. ص 60.

265) م. ن. ص 105. انظر ما جاء في تحليل لطقوس السقاية في: Gaudefroy - Demombynes, *Le pélerinage à la Mekke*, pp. 90, 91, 93, 97 - 99.

266) م. ن. ص. ن.

267) "Pour la rêverie matérialisante, tout ce qui coule est eau, l'unique élément liquide". G. Bachelard, *L'eau et les rêves*, p. 110.

268) ابن هشام. السيرة النبويّة. I. ص 111؛ الأزرقي. اخبار مكّة. I. ص ص 55 - 56. 77 - 78.

عندما جاءتها هاجر بطفلها الرضيع[269]. كانت زمزم كغيرها من الآبار رحم كون انبجس منه شراب الحياة معجزة قرب بيت من بيوت العبادة، واتّصلت زمزم كغيرها من الآبار بالأنبياء ينظرون إلى سطحها فتتراءى لهم صورة النور وتكشف لهم الحقيقة وتجلو الأسرار الخفيّة. وماء البئر في عالم الحلم ماء دائم لا ينضب، وأعماق البئر بطن تقبع فيه الطاقة الحيويّة نبعا يتجدّد ورحم تظهر منه الحياة فيكون في الماء حياة الأرض ويكون فيه روح كلّ حيّ[270]. فحتّى يتحوّل العربيّ إلى حاجّ لا بدّ من عبور، والسقاية تحقّق العبور من عالم رتيب إلى عالم خارق جاء الحاج يطلب قداسته. يأتي الحاج البئر أو الحوض فيأتي الأمّ الأصليّة تلده ولادة جديدة. ماؤها يقبره وماؤها يحييه ويمهّد له الطريق الروحيّة. ولعلّ حركة نزول الدلاء إلى البئر وصعودها بالماء ترمز إلى الهبوط الضروريّ واللازم للصعود إلى عالم نورانيّ[271].

أمّا الزبيب ففيه من حرارة شمس طبخت العنب وهو في كرمة الحياة، وفيه من حرارة شمس جفّفت الحبّ ليدوم غذاء للفصول والسنين. والزبيب عند ما ينقع في الماء يولّد شرابا فيه حرارة النار ورطوبة الماء، فيه قوّة فريدة تبعث صورة الخلق والحلم بالرطوبة الحارّة تدوم[272].

---

(269) G. Bachelard, *L'eau et les rêves*, p 75, Benoist, *Signes, symboles et mythes*, p 63; J. Chevalier et A. Geerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp. 788-789; G. Durand, *les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p 237; J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves. La nature*, pp 206-207; J. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p. 594; *Les racines de la conscience*, pp. 45, 47.

(270) بيّن باشلار ،أنّ الماء مادّة الموت وانّه مادّة الحياة، وانّ ماء البئر هو ماء أمومي... والماء يدعو إلى موت مخصوص يعود فيه الميّت إلى رحم امّ تلده من جديد. *L'eau et les rêves*, pp 68, 87.

(271) "La descente dans la profondeur paraît précéder toujours l'ascension". C. G. Jung, *Les racines de la conscience*, pp. 43-44.

(272) G. Bachelard, *L'eau et les rêves*, pp. 112-113, 117.

والزبيب والشعير والتمر. وكلّ ما يختمر في الماء من الثمار والحبوب هو زرع الحياة (semence de vie). «في شعيرة تطلب فيها الحياة تتجدّد حين تموت الطبيعة في الخريف. وفي أرض لازرع فيها ولا ضرع يرتبط فيها المصير بالماء والخصب. وفي جزيرة بدا أهلوها في رحلة دائمة حيث يجود الغيث بالعشب. طبيعيّ أن يكون الماء عنصرا حاضرا في الطقوس وهو الرجاء والمنى. فأن يسقى الحجيج من الآبار ليس حركة عاديّة ولو كانت كذلك لما كانت السقاية طقسا. وقد ذكر جواد عليّ أنّ السقاية طقس من الطقوس التي توجد في المعابد العربيّة القديمة «فقد كثر المنقّبون على آثار آبار وأحواض مطمورة في حرم المعابد»[273]. وبيّن قودفروا - دمونبين (Gaudefroy - Demombynes) أنّ شرب ماء زمزم ومضمضة الفم به وشرب النبيذ طقسان مستقلاّن متتاليان. وأنّ النبيذ يصنع من فاكهة وحبوب تكون هبة للربّ فيكون الشرب تواصلا معه. كما كان رفع الكأس على أنخاب الآلهة في الهند وفارس واليونان وبلاد الرومان طقسا دينيّا. وذكر أنّ طقوس الحجّ تفتتح بالشراب المقدّس وتنتهي به. فيمهّد السكر للرقص (الطواف) وللزواج المقدّس. هكذا يكون شرب النبيذ من طقوس العربدة الديونسيّة[274] الملازمة للخصب. ففي العربدة يتلازم الشراب المسكر والقربان وفي طقوس لها علاقة بعبادة حجارة ترمز إلى الكواكب، يبشّر بعضها بالمطر[275] ويعلن الآخر عن

---

273) جواد عليّ. المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام. VI. ص 418.

274) Gaudefroy - Demombynes, *le pélerinage à la Mekke*, pp. 99 - 101.

275) كان هبل يرمز إلى القمر. جواد عليّ. المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام. VI. ص ص 252 - 328.

ميلاد النهار فيشرق بالنور ويبشّر بالخصب ويبعث السرور[276]، يكون السكر طريقا إلى الإلهيّ يطلبه الحاج قبل الإسلام في عيد الخصب، حين يحج إلى بيت الربّ يتبرّك بحجره الأسود فيتبرّك بما سقط من السماء أو يتبرك بما بقي من معبود قديم لعلّه ذو الشرى الذي كان في محجّة بلاط النبط منصوبا على صخرة عالية تقدّم له القرابين وتشرب الخمر[277]، فربّ البيت هناك يحرسه كوكب الصباح، وقد قيل إنّه كعيسى ابن عذراء، أو إنه ولد من الصخرة[278] فالتبس بالحجر الأسود[279].

إنّ تحوّل الماء في جزيرة العرب، زمن الموسم، شرابا مسكرا أنموذج قديم. فآلهة الخمرة في اليونان هي آلهة كلّ سائل ارتبط ميلادها بنبع لونه في لون الخمر[280]، والماء المتدفّق في مصر من النيل يتحوّل

---

276) "Les arabes païens étaient les adorateurs de l'étoile du matin", J. Boiville, Le culte de l'étoile du matin chez les arabes préislamiques et la fête de l'épiphanie" in *Hesperis*, p. 369.

انظر القائمة البيبليوغرافية التي عاد إليها الباحث. هامش 1.

"Il n'y a donc point de doute que la Pierre Noire de la Kaaba, ait été liée à l'étoile du matin.... l'étoile du matin a été liée à Betlis et à Astarté et c'est finalement par une déèsse, Al "Uzza, que les arabes, en Syrie, finiront par représenter l'étoile du matin et c'est par un nom féminin, celui de Zohra, que par delà l'Islam sera désignée la belle étoile détrônée" *Ibid*, p. 372.

277) جواد عليّ، المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام. VI. ص 327 - 328. 337. 415 - 416. انظر: A. J. Wensinck (J. Jomier), art ka'ba, in *E.I2*, éd, IV, p. 336.

وكان يطلق على ذي الشرى ربّ البيت.

278) J. Noiville, "Le culte de l'étoile du matin chez les arabes préislamiques et la fête de l'épiphanie" in *Hesperis VIII*, 1928, pp. 376-377, 380.

279) N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, "Dysarés", "Divinité solaire assimilée à Dionysos symbolisée par une Pierre noire", p. 217.

280) O. Ilontom, "La mer dionysiaque", in *Revue de l'Histoire des Religions*, TCXCIX Fsc I, 1980, pp. 10-11, 15, 21.

شرابا مسكرا [281]. وآلهة الهند التي يتجلّى في دمها رحيق الخلود جاءت من الماء وإليه تعود[282]. وإذ يُحتفى بالنبيذ في الحجّ فإنّه يحتفى بذلك الشراب الأوّلي الذي كان شراب ديونيزوس قبل أن تصبح الخمرة شرابه، وكان شراب الهند المقدّس يصنع من الشعير قبل أن يتحوّل سوما [283].

بقيت السقاية رتبة من رتب الحجّ تعتبر من تمامه، ولكنّها لم تعد عنصرا من عناصر عربدة وثنيّة يكون فيها الشراب مبدأ إلهيّا ويكون فيها السكر تعبيرا عن عبادة الخصب وتقديس الحياة. فلا يعبد في الحجّ غير الله يُشرب من ماء يرسله إلى الأرض مدرارا فيكون مطهّرا ويكون محييا.

أمّا الرفادة فكانت «خرجا تخرجه قريش في كلّ موسم من أموالها إلى قصيّ بن كلاب، فيصنع به طعاما للحاجّ، فيأكله من لم يكن له سعة ولا زاد، وذلك أن قصيّا فرضه على قريش، فقال لهم حين أمرهم به : «يا معشر قريش، إنكم جيران الله وأهل بيته وأهل الحرم، وإن الحاجّ ضيف الله وزوّار بيته، وهم أحقّ الضّيف بالكرامة، فاجعلوا لهم طعاما وشرابا أيام الحجّ، حتى يصدروا عنكم ففعلوا. فكانوا يخرجون لذلك كلّ عام من أموالهم خرجا فيدفعون إليه، فيصنعه طعاما للناس أيّام منى. فجرى ذلك من أمره في الجاهلية على قومه حتى قام الإسلام، ثم جرى في الإسلام إلى يومك هذا. فهو الطعام الذي يصنعه السلطان كلّ

---

281) J. Noiville, "Le culte de l'étoile du matin" in *Hesperis*, IVIII, 1928, pp. 381-382.

282) E. Burnouf, *le vase sacré*, p. 69.

283) G. Dumézil, *Le festin de l'immortalité*, p. 283.

عام بمنى للناس حتى ينقضي الحجّ.[284] وفي الأخبار أنّ هاشما كان يطعم الحجيج قبل التروية بيوم بمكّة وبمنى وعرفة وأنّه كان يثرد لهم الخبز واللحم والخبز والسمن والسويق والتمر[285].

ولا يستبعد أن تكون الرفادة والسقاية من طقوس الحجّ السابق لولاية قصيّ وأبنائه على الكعبة وهم عندما بسطوا نفوذهم في مكّة واستولوا على مفاتيح الكعبة وسنّوا وظائف جديدة تستجيب لحاجاتهم الاقتصاديّة وظّفوا الدين في الدنيا «وأخذوا يراقبون الحفلات الدينيّة مستغلّين ما تفيده من ثروة».[286]

وإذا تجاوزنا وظيفة الرفادة الدنيويّة، لا حظنا أنّ الإطعام في الحجّ طقس دينيّ، فزمن المرفد «موسم» «أيّام الحجّ» ومكانه «بيت اللّه» «الحرم» والمطعِمُون «جيران اللّه وأهل بيته وأهل الحرم» والمطعَمُون «ضيف اللّه وزوّار بيته». فالرفادة مأدبة مقدّسة تكون في زمن مقدّس ومكان مقدّس والخرج هبة من قريش باعتبارها وسيطا ساهرا على المقدّس، فالخرج هبة للربّ تعدّ به مأدبته.

وقبل أن يكون قصيّ رافدا للحجيج ورد أن عمرو بن لحي كان أول من أطعم الحاج سدايف الإبل ولحمانها على الثريد كما كان أوّل من بحر البحيرة ووصل الوصيلة وحمى الحام وسيّب السايبة ونصَب الأصنام حول الكعبة وجاء بهبل وجعله على الأخسف وأمر بعبادته..[287] فكانت الرفادة

284) ابن هشام . السيرة النبويّة. I، ص 130. انظر ابن سعد. الطبقات الكبرى. I. ص ص 72 - 73.

285) ابن سعد. الطبقات الكبرى. I. ص 78. ابن هشام السيرة النبويّة. I، ص ص 129 - 130.

286) هنري لامانس. «المساجد والمشاعر في العصر الجاهليّ». المشرق. 39. ص 192.

287) الأزرقي. أخبار مكّة. I، ص 100. 115 - 119.

طقسا من الطقوس الوثنيّة، كانت مأدبة للربّ من اللحم والخبز. يطعم الحاج الثريد فيأكل روح الخصب ويغذّى بالخبز المقدّس الذي كان يحضر على مائدة الربّ في الشرق القديم في بابل وأشور ومصر وكنعان والهند[288]. يغذّى الحاج في حفل الخصب بغذاء يطفئ جوع الباحث عن الحبّ في عالم جدب وأرض شحيحة فيكون الخبز في الطقس ذاك المنّ المنتظر هبة من السماء ويكون على مأدبة الربّ غذاء روحيًا يحقّق حياة الجسد ويحقّق التواصل مع الربّ.

وقد ورد في خبر من أخبار هشم الثريد أن هاشما كان «يأخذ من كلّ ذبيحة من بدنة أو بقرة أو شاة فخذها فيجمع ذلك كلّه ثمّ يحرز به الدقيق ويطعمه الحاج»[289] فلا يأخذ هاشم من أعضاء الحيوان غير ذاك الذي يكون فيه المبدأ الذكوري والقوّة الإيجابيّة التي ترتبط بظهور الإلهيّ[290]. ولعلّ القرابين التي يحرز بلحمها الدقيق أو يطبخ الثريد ممّا يهدى في الموسم. فإذا عدنا إلى نصّ ابن هشام الذي أوردنا رأينا الإطعام يكون بمنى، ومنى سميت كذلك لما «يمنى فيها من الدماء أي يراق. [فـ] الهدي ينحر هناك»[291]، وأيّام منى «أيّام التشريق»[292] فإذا كان قصيّ يطعم الحجيج بمنى هل يعني ذلك أنه يطعمهم من قرابين الحجّ ؟.

أمّا عن طبيخ هذا اليوم فلا شيء عنه في التراث سوى ما روي عن طعام الرسول في حجّة الوداع، فقد جاء أنّه نحر ثلاثا وستين بدنة

J. Largaud, *Le pain d'Israel*, pp. 85, 91, 95-96, 102. (288

289) الأزرقي، اخبار مكّة، I، ص 111.

J. de la Rocheterie. *La symbologie des rêves. Le corps humain*, p. 14. (290

291) ابن منظور، لسان العرب، مادّة مني.

292) الحميري، الروض العاطر، ص 552.

بيده ثمّ أعطى عليّا فنحر ما نحر ثمّ أمر بأن توضع من كلّ بدنة قطعة في قدر فأكل وعليّ من اللحم واحتسيا من المرق[293] ولا ندري أكان ما أكله محمّد وعليّ عادة العرب في الحجّ أم كان ذلك طقسا جديدا. ومردّ هذا التساؤل ما جاء في تفسير الآية الثامنة والعشرين من سورة الحجّ فقد ذكر أنّ العرب كانت تحرّم هديها وتترفّع عنه للفقراء وأنّ في أمر الله بالأكل من الهدي دعوة إلى الاختلاف عن عرب الجاهليّة الوثنيين[294].

وإذا كانت العرب تحرّم هديها فهل كانت تترك كبد القربان لا تأكله أوّل ما تنحر البدن ؟ وإذا كانت تحرّم كبد الهدي كما كانت تحرّم لحمه فمن أين تكون عادة الإفطار على الكبد في العيد ؟ لا نعتقد أنّ الرسول سنّ هذه العادة التي اتّبعه فيها المسلمون. فهل الإفطار يوم العيد على الكبد تفاؤل بأهل الجنّة الذين يفطرون فيها أوّل ما يفطرون على كبد الحوت الذي عليه قرار الأرض، عادة قديمة ؟ إنّ أكل كبد القرابين أو بعض أحشائها عادة قديمة كانت توجد في جزيرة العرب قبل الإسلام وفي اليونان ومصر حيث كان المتعبّدون يدخلون في علاقة مع المقدّس عن طريق التهام القداسة تتجلّى في الكبد أو الأحشاء[295]. ويرتبط تناول الكبد برمزيتها. فهي عضو الحياة والخلود. فإذا كانت طقوس الحجّ ترتبط

---

293) ابن كثير. البداية والنهاية. III. ج I. ج 5. ص 166 ؛ السيرة النبويّة. IV. ص ص 167، 374.

294) فخر الدين الرازي. التفسير الكبير. مفاتيح الغيب. XII. ج23. ص 27.

295) J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*, pp. 113-114; J-P Hérodote, Histoires, II, 40, pp 93-94; J. Rudhardt, *Notions fondamentales de la pensée religieuse et actes constitutifs du culte de la Grèce classique*, p. 262, 292, 294.

انظر رمز الكبد في الثقافة اليونانية ودوره في الرّتب الطقسيّة القربانيّة J. P. Vernant "A la table des hommes" in *La cuisine du sacrifice*, pp. 88-90.

بشعائر الخصوبة وشعائر الخصوبة تقوم على تقديس الحياة. وكانت الكبد عضو الحياة تبقى حرارتها ورطوبتها فيها أوّل ما تخرج من الأحشاء. قد يكون أكل كبد الهدي طقسا قديما.

وقد يغادر الحاج منى في اليوم العاشر من ذي الحجّة ولكن هنالك من يبقى بعد هذا اليوم ابتهاجا بالعيد. ويقال لذلك التشريق[296] و«أيّام التشريق ثلاثة أيّام بعد النحر لأنّ لحم الأضاحي يشرّق فيها للشمس أي يشرّر»[297]. ولسنا ندري أكان هذا اللحم يهدى للشمس أم كان يطهّر فيها فلا يؤكل إلاّ بعد أن تشرق عليه أم كان يقدّد فيها ثلاثة أيّام فيكون بعدها جاهزا للأكل. ولعلّ التشريق كلمة لا تفيد ذلك فتعني زمن العيد الذي لا يبدأ حتى تطلع الشمس فلا تنحر القرابين حتى تشرق[298]. وإذا كان الناس يبقون ثلاثا بعد النحر فهل تكون مأدبتهم في عيدهم من غير القربان ؟ [299] وإذا كان بعض العرب يبقون في منى فإنّ البعض يطوف بطواغيته بعد فراغه من منى فلا يحلق إلاّ عندها ويهدي لها الهدايا ويقيم عندها يوما أو ثلاثة في سرور.

اقترن الانتقال من الزمن الدنيويّ إلى الزمن المقدّس في جزيرة العرب قبل الإسلام بالذبح والنحر. فكان العرب ينحرون عند هبل

---

296) جواد عليّ. المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام. VI. ص 390.

297) ابن منظور. لسان العرب. مادّة شرق.

298) «وقيل سميت بذلك لأنّهم كانوا يقولون في الجاهليّة أشرق ثبير كيمانغير... وقال ابن الأعرابي: سميّت بذلك لأنّ الهدي والضحايا لا تنحر حتى تشرق الشمس أي تطلع... وقيل بل سميت بذلك لأنّها كلّها أيّام تشريق لصلاة يوم النحر. فصارت هذه الأيّام تبعا ليوم النحر.» م. ن.

299) منهم من إذا فرغ منى أتى العزّى وطاف بها فيبقى يوما أو ثلاثا عندها في سرور. الأزرقي. أخبار مكّة. I. ص ص 128 - 129. انظر جواد عليّ. المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام. VI. ص 389.

وإساف ونائلة وذي الخلصة واللاّت والعزّى ومنات وذات أنواط ونخلة نجران[300]... وكانوا في حجّهم إلى طواغيتهم وبيوت آلهتهم يقدّمون القرابين ويقيمون يوما أو ثلاثا أو أكثر في سرور فهل يكون السرور حول القربان دون طبيخ وأكل وشرب ؟ وهل يكون القربان دون مأدبة يحضرها الربّ يأخذ نصيبا دما أو شحما أو عضوا ويترك فيها للإنسان نصيبا. فيكون الأكل جسرا يربط بين الإنسان والآلهة وبين الإنسان والإنسان أمامها فلقد كان التقرّب للآلهة في الثقافة الساميّة أسمى مظاهر العبادة. وكانت المأدبة القربانيّة أهمّ طقس دينيّ[301]. وباستثناء المحرقات التي توهب كاملة للربّ. والدم والشحوم التي تكون من نصيب الإله. وبعض الأعضاء التي تبقى للكهنة والأحبار في المعبد. فإنّ لحوم القرابين كلاّ أو بعضا تؤكل على مائدة الربّ.

حرّمت قرابين الجاهليّة وبقي القربان في عيد الاضحى يصل المسلمين بالعالم القديم وثبتت إراقة الدماء تحكم العلاقة بين الإنسان وربّه وتعبّر عن الطاعة والخضوع والتقديس. إلاّ أن قرابين الإسلام لن ينال الله لحومها ولا دماءها[302] بل ليست إلاّ تعبيرا عن التقوى والإيمان[303] والخضوع للواحد الأحد. ولعيد المسلمين صلة بزمن قديم خارق عجيب. فكل متقرّب لله يحاكي ابراهيم الذي قدّم الكبش بديلا للابن فعبّر عن

300) ابن الكلبي. الاصنام. ص ص 31. 34. 36. 41. 42. 44. 55. 60 ؛ الأزرقي. أخبار مكّة. I. ص ص 120. 124. 126. 128. 130.

301) R. Smith, *Lectures on the Religion of the Semites* 269-271.

وانظر A. Lods, *Des prophètes à Jésus. Les prophètes d'Israel et les débuts du judaïsme*, p 106.

302) الحجّ 22 / 37.

303) P. Bonte "Sacrifices en Islam. Textes et contextes" in *Sacrifices en Islam*, pp. 22-26.

إيمان عميق وتقوى شديدة[304]. وعيد المسلمين عيد فيه تعلّقوا بالرسول يطلبون أضاحيه ويسألون أفضلها وأكملها ويتساءلون عن أكله منها وإطعامه وادّخاره. فكانت أقواله في العيد أصلا من أصول التشريع للقربان.

أجمع الفقهاء على أنّ جميع بهيمة الأنعام تكون أضحية[305] وجوّز ابن حزم «كلّ حيوان يؤكل لحمه من ذي أربع أو طائر كالفرس والإبل وبقر الوحش والديك وسائر الطير كلّه والحيوان الحلال أكله»[306]. إذ «الأضحية قربة إلى الله تعالى فالتقرّب إلى الله تعالى - لكلّ ما لم يمنع منه قرآن ولانصّ سنّة - حسن»[307] وسمح أبو حنيفة بما حملت به البقرة الإنسيّة من الثور الوحشيّ والعنز من الوعل[308] واختلف الفقهاء في أفضل الأضاحي «فذهب مالك إلى أنّ الأفضل في الضحايا الكباش ثمّ البقر ثمّ الإبل. بعكس الأمر عنده في الهدايا»[309]. وذهب الشافعي إلى عكس ذلك فهو يقول «والإبل أحبّ إليّ أن يضحّى بها من البقر. والبقر أحبّ إليّ أن يضحّى بها من الغنم وكلّ ما غلا من الغنم، كان أحبّ إليّ ممّا رخص. وكلّ ما طاب لحمه كان أحبّ إليّ ممّا يخبث لحمه [...] والضأن أحبّ إليّ من الماعز. والعفر أحبّ من السود وسواء في الضحايا أهل منى وأهل الأمصار. فإذا كانت الضحايا إنما هو دم يتقرّب به إلى الله تعالى. وخير

---

304) انظر : A. M. Brsibare "Le sacrifice ibrahimien" in *La fête du mouton, un sacrifice musulman dans l'espace urbain*, pp. 12-18.

305) ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص 433.

306) ابن حزم. المحلّى. VII. ص 370.

307) م. ن. ص. ن.

308) م. ن. ص.ن.

309) ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص 423.

الدماء أحبّ إليّ»[310] وهذا هو رأي أبي حنيفة والحنابلة والظاهريّة وفقهاء الشيعة[311] ومن حججهم ثبات النحر عن الرسول في الأضاحي، وأنّ التضحية تكون بالثمين الغالي يكثر لحمه وينفع، وأنّ الشاة لا تجزي عن أكثر من واحد[312].

فضّل الفقهاء، باستثناء المالكيّة، إذن الإبل فالبقر. ولكنّ الواقع الماديّ الذي تبهض فيه هذه الحيوانات فتكون لأصحابها مالا يصعب التضحية به أو تقلّ في بعض المجتمعات أو تنعدم، كلّ ذلك أدّى إلى التفكير في الصغير من الأغنام ضأنا وماعزا رفقا بالناس لقلّة أثمانها وتخفيفا لهم «عن الأفضل الذي هو أشقّ في النفقة»[313]. وكما فضّلت المالكيّة الكبش أضحية على سائر الأنعام فضّله فقهاء المذاهب الأخرى على كلّ أصناف الغنم ضأنا وماعزا لطيب لحمه ورطوبته وتضحية الرسول بكبشين ولفداء اللّه بالكبش اسماعيل من الذبح[314]. وقد فضّلت فحول الضأن على خصيانها، وخصيانها على إناثها، وإناثها على فحول المعز، وفحول المعز على خصيانها وخصيانها، على إناثها [315].

فضّل أغلب الفقهاء الإبل هدايا وأضاحي إناثا فذكرانا فحولا، ففضّلوا حيوانا نعتته العرب بصفات العظمة والشدّة والقوّة والصلابة والنشاط والغزارة والوفرة والخصب. فكان منجيا ومغذّيا محييا قدّسوه.

---

310) الشافعي. الأمّ. I. ص 221.

311) ابن حزم. المحلّى. VII. ص 371 ؛ ابن قدامة. المغنى. VIII. ص 621 ؛ الحرّ العاملي. وسائل الشيعة. XIV. ص 95 - 100 ؛

312) ابن حزم. المحلّى. VII. ص 371 ؛ ابن قدامة. المغنى. VIII. ص 621.

313) ابن حزم المحلّى. VII. ص 371.

314) م. ن. ص ؛ ابن قدامة. المغنى. VII. ص 621.

315) ابن رشد الجدّ. المقدّمات الممهدّات. I. ص 436.

واختاروا بدنة مخصبة كانت في جزيرة العرب يشرق ضرعها قبل النتاج. نحروها في الحرم لبيت تشرق الشمس فيه ويضيء القمر فنحروا ناقة مفجّرة للماء[316] وأكلوا لحمها حيث الآبار وحيث ربّات الخصب وطواغيتها.

أمّا البقرة فهي بدنة كالناقة على صلة بالخصب وهي ذاك الحيوان الذي يعقد في ذنبه السلع والعشر حزما معقودة ويضرب فيصعد في جبل وعر يطلب البرق حين تمسك السماء وتجدب الأرض[317] فهذا الحيوان الوسيط بين الأرض والسماء، تدفعه حرارة النار حيث يرى البرق. هو ذاك المعبود القديم في مصر وسومر والهند يتراءى أمّا سماوية تكون تارة شمسا وتظهر طورا آخر قرونا تزيّن القمر. وتتربّع حينا على عرش السحاب. وحينا آخر تعود إلى الأرض تكون فيها خصبا وتجدّدا وسرورا[318].

والفقهاء عندما فضّلوا الكبش على سائر الغنم فإنّهم قد فضّلوا زيادة على ما طاب لحمه ذاك الكبش الفحل الأبيض الأقرن الأعين الذي يمشي

---

316) محمد عجينة، موسوعة أساطير العرب عن الجاهلية ودلالاتها، I، ص 293.

317) «كانت العرب إذا أجدبت وأمسكت السماء عنهم وأرادوا أن يستمطروا عمدوا إلى السلع والعشر فحزموها وعقدوها في أذناب البقر وأضرموا فيها النيران وأصعدوها في جبل وعر واتبعوها يدعون الله تعالى ويستسقونه. وإنّما يضرمون النيران في أذناب البقر تفاؤلا للبرق بالنار». الألوسي، بلوغ الأرب، II، ص 301. «كانت العرب تأخذ حطب السلع والعشر في المجاعات وقحوط القطر. فتوقد ظهر البقر منها. وقيل يعلّقون ذلك في أذنابها، ثمّ تلعج النار فيها يستمطرون بلهيب النار المشبّه بسنيّ البرق. وقيل يضرمون فيها النار وهم يصعدونها في الجبل فيمطرون». جواد عليّ، المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام، VI، ص ص 815 - 816.

318) J. Chevalier et A. Gheerbrant. *Dictionnaire des symboles*, "vache", pp. 897-989; J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves*; *la nature*, "vache", pp. 247-248; M. L. Von franz, *L"âne d'or d'Apulée*, p.265.

في سواد ويأكل في سواد[319]. إنّه «القربان الذي أخبر الله أنّه تقبّله من أحد بني آدم [...] كان أحدهما صاحب غنم وكان نتج له حمل في غمنه فأحبّه حتّى كان يؤثره بالليل وكان يحمله على ظهره فلمّا أمر بالقربان قرّبه الله [...] فما زال يرتع في الجنّة حتّى فدى ابراهيم»[320]، فأنزله الله منها بعد أن «رعى فيها خمسين خريفا»[321]. واختاروا ذاك المعبود القديم الذي عبدته الهند ومصر وفينيقيا، وتجلّت في صورته آلهة الاغريق، وذاك الحيوان الفادي يفكّ رهن الإنسان وينجيه من الموت، وتلك البهيمة تحمل في قرنيها شعاع الشمس والقوّة الالهيّة الخلاّقة، فتتجلّى في الكبش الطاقة الناريّة التحويليّة والقوّة المولّدة المخصبة المنتجة[322].

وقد تتظافر عدّة معطيات تجعل نوعا من أنواع الحيوان قربانا مفضّلا في جهة من الجهات. ففي افريقيّة مثلا تظافر المعطى الماديّ مع المعطى الفقهيّ مع الموروث القديم على التضحية بالكباش فقد كانت تربية الضأن منتشرة بالبلاد وكان فقه الناس مالكيّا، فلو لم تكن تربية الحيوان

319) ابن رشد الجدّ، المقدّمات الممهّدات، I، ص 432، 436.

320) م. ن، ص 434.

321) م. ن، ص 436.

322) انظر ما جاء في رمز الكبش في : د. ادزارد وم بوب، ف وورلينغ، قاموس الآلهة والأساطير في بلاد الرافدين وفي الحضارة السوريّة، ص 201 - 202 ؛ وحيد السعفي، القربان، ص ص 171 187 ؛ Encyclopédie des symboles, p 52; J. Hale, *Dictionnaire des mythes et des symboles*, p.35 T.Lewicki "Survivances chez les berbères médiévaux d"ère musulmane de cultes anciens et de croyances païennes" in *Floria Orientalia* 8-9, 166-67 p. 11. M. Philibert, *La naissance du symbole*, p 243; D. P. Miquel, *Dictionnaire symbolique des animaux*, p. 32; A. Soued, *Les symboles de la Bible*, pp.141-142.

وفيرة لما انصاع الناس لأحكام المذهب. وقد زاد التعلق بالضأن قداسة الكبش عند بربر هذه الجهة [323].

ولا يجوز في الأضحية عند الفقهاء الثنيّ من المعز والابل والبقر. ولا يجزي جذع إلاّ الضأن [324]. واختلف عنهم ابن حزم في الجذع لا يجزي أصلا من الضأن ولا من غيره [325] ولم يتّفقوا في تحديد الجذع والثنيّ من ذلك أنّ الثنيّ في مغني ابن قدامة هو «ما تمّت له سنة ودخل في الثانية والبقرة إذا صار لها سنتان ودخلت في الثالثة. والابل إذا كمل لها خمس سنين ودخلت في السادسة» [326]. وورد في رسالة ابن أبي زيد القيرواني (ت 386 هـ) أن الثنيّ من البقر ما دخل في السنة الرابعة والثنيّ من الابل ابن ستّ سنين» [327] بينما اعتبر ابن حزم أنّ «الجذع من الضأن والماعز والبقر هو ما أتمّ عاما كاملا ودخل في الثاني من أعوامه فلا يزال جذعا حتّى يتمّ عامين ويدخل في الثالث فيكون ثنيّا [328]. وقد ورد في «المغنى» أن الجذع من الضأن ابن سنة أو ابن عشرة أشهر [329]...

واشترط الفقهاء شروطا في الأضحية من حيث سلامتها من العيب والعاهة فأجمعوا على أنّ العوراء البيّن عورها والعرجاء البيّن عرجها.

(323 H. Basset, "Quelques notes sur l'Ammon libyque" in *Mélanges René Basset*, pp. 1-30; T. Lewicki, "Le culte du bélier dans la Tunisie musulmane" in *Revue d'Etudes Islamologiques*, 1935, pp. 195-200; V, Pâques, "Le bélier cosmique" in *Journal de la Société des Africanistes*, XXVI, fasc, 1 et 2, 1952, pp. 211-253.

324) ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، I، ص 436؛ الشافعي، الأمّ I، ص ص 221. 223؛ ابن بابويه، علل الشرائع 441.

325) ابن حزم، المحلّى، VII، ص 361.

326) ابن قدامة، المغنى، VIII، ص 623.

327) ابن أبي زيد القيرواني، الرسالة، ص 152.

328) ابن حزم، المحلّى، VII، ص 361.

329) ابن أبي زيد القيرواني، الرسالة، ص 152؛ ابن قدامة، المغنى، VIII، ص 622.

والعجفاء الكسير التي لا تُنْقي، والمريضة البيّن مرضها. أنعام لا تجزي واختلفوا في عيوب العين والأذن والضرس والقرن والذنب وغير ذلك من الأعضاء. فلم يتّفقوا في الجمّاء (التي لا قرن لها خلقة) والعضماء (التي انكسر بعض قرنها) والقصماء (التي انكسر غلاف قرنها) والهتماء (التي لا أسنان لها) والجذّاء (المقطوعة رؤوس الضرع أو يابستها) والمصرّمة حلمات ضرعها. والسكّاء الصمعاء (التي لا أذن لها خلقة) والمقابلة (المقطوعة الأذن من قدّام) والمدابرة (المقطوعة الأذن من جانب) والشرقاء (المقطوعة الأذن طولا) والخرقاء (التي في أذنها خرق مستدير) والجذعاء (المقطوعة جزءا يسيرا من أذنها) والبتراء (التي لا ذنب لها) والجرباء والهرمة والبشماء والبكماء والصمّاء والعمياء والحولاء والبخراء...[330] فالقربان لربّ كامل لا بدّ أن يكون سالما من العيب والعاهة[331]. والقربان لإله المسلمين وجب ألاّ يذكّر بحيوان الجاهليين يبترون عضوا من أعضائه أو يشقّونه مثلما يقطعون سنام السائبة ويشقّون أذن البحيرة ويفقؤون عين الفحل[332].

وقد يفيد التحرّج من العيب في القرن برواسب قديمة. فقد كانت قرون البقر والضأن ترمز إلى المعبود، تكون فيها قوّة الربّ ومنها

330) ابن حزم. المحلّى. VII. ص ص 358 - 359؛ ابن رشد الحفيد. بداية المجتهد. I. ص ص 343 - 345؛ ابن عابدين. حاشية ردّ المختار. ص ص 323 - 324؛ ابن قدامة. المغني. VIII. ص ص 623 - 626؛ الحرّ العاملي. XIV. ص ص 113، 125، 126 - 129؛ الشافعي. الأمّ. I. ص 223.

331) الخلّو من العيب شرط في قرابين اليهود انظر خروج 12: 5 وقرابين الاغريق انظر J.Rudhardt, *Notions fondamentales de la pensée religieuse et actes constitutifs du culte dans la Grèce classique*, p.291. وقرابين المصريين القدامى. انظر Pline l'ancien, *Histoire naturelle*, VIII, LXX.

332) ابن منظور. لسان العرب. مادّة بحر. فحل. سيب.

يخرج صوته[333]. ولئن كانت الأخبار في «معاليق الكعبة وقرني الكبش» إسلاميّة، إذ تصل بين هذين القرنين وقرني كبش ابراهيم[334]، فإنّ تمثّلهما في البيت مرتبط بأنموذج العلاقة فيه متينة بين القرون والخصب والمعابد.

ينحر الحاج هديه في مكّة ويعم البائس الفقير والقانع والمعتر[335]. ويذبح المسلمون أضاحيهم أو ينحرونها حيث وجدوا. فيضحّي المقيم والمسافر والذكر والأنثى والصغير والكبير. ويضحيّ الأب عن بنيه الذكور إلى أن يحتلموا والإناث إلى أن يتزوجن. وتجزي الشاة جميع الأهل[336] ينحر الرجل أضحيته أو يذبحها بيده بعد صلاة العيد وذبح الإمام.

وقد وصف التراث ركوب خلفاء الفاطميين إلى المنحر في العيد بعد صلاة الاضحى ووصفوا نحرهم الفصلات والنوق ثلاثة أيّام متتالية. وكانوا يرسلون أوّل نحيرة قديدا إلى داعي اليمن ويفرّقون اللحم على أرباب الرسوم في أطباق للبركة، وأكثره يفرّقه قاضي القضاة وداعي الدعاة[337]. وإذا كان عيد النحر مناسبة تمسرح فيها السلطة تَديُّنَها فتبدو ساهرة على الطقس ناحرة بيدها نوقها مطعمة لحوم أضاحيها، فإنّ الناس يبتهجون بالعيد فلا يكون مناسبة للتعبير عن التديّن فحسب بل حفلا يُحتفى فيه بالكبش ويحتفل بأكل القربان. فحين يقترب العيد في الأندلس يهرع

---

333) T. Reik, *Le rituel*, pp. 273-276, 281.

334) الأزرقي، اخبار مكّة، I، ص ص 223 - 224.

335) الحجّ 22 / 28 ،36.

336) ابن أبي زيد، الرسالة، ص 154؛ ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد، I، ص 441؛ ابن عبد البرّ التمهيد، III، ص ص 218 - 219؛ الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XIV، ص 168؛ القرافي، الذخيرة السنيّة، IV، ص ص 158 - 159.

337) القلقشندي، صبح الأعشى، III، ص 589؛ المقريزي، اتّعاظ الحنفاء، II، ص ص 166 - 167؛ الخطط، II، ص ص 226 - 227.

الناس للبحث عن خروف. وتجهز النسوة دورها بالقدور والصحاف والقلل. وقد تبيع زوجة من غزلها لتعين زوجها على اشتراء خروف، وتخاصم امرأة بعلها إن هو امتنع عن الإتيان بأضحية. تساق الخراف والأكباش إلى المدن وتزدحم الناس عليها يختارون الثمين الجيّد السمين وينادون الحمّالين فيرفع الواحد الكبش على عنقه ويمضي به إلى بيت مشتريه. وهذا يوصيه بالحيوان خيرا طول الطريق. يزيّن الكبش كما جرت بذلك العادة ويذبح فيسلخ والعينان تراقبان سمن الذبيحة، وقد تدمع العينان للكبش يجده صاحبه هزيلا مريضا. يعلّق الخروف ويقطع ويرسل بالرأس يشوّط في الحفر، ويستمتع برائحة الشواء، ويطبخ السقط قلايا ويصنع القديد، وتحمل الأطباق والقلل للأفران، ويتبادل الجيران والأقارب اللحوم هدايا [338]. ولا ينسى الثريد برووس الخرفان وأكارعها وشحوم البطن ومصارينه[339].

ويكشف نصّ الجاحظ في البخلاء عن تقسيم الأدوار في الأضحى ففي قول معاذة العنبريّة «أنا امرأة أرملة وليس لي قيّم ولا عهد لي بتدبير لحم الأضاحي وقد ذهب الذين كانوا يدبّرونه ويقومون بحقّه»[340] إشارة إلى أنّ أمر الأضحية ذبحا وسلخا وتكسيرا وتقسيما ووضعا للأجزاء في أماكنها من مهامّ الرجل الذي نراه في زجل ابن

338) كان زجل ابن قزمان مادّة للمؤرخين مدّتهم ببعض المعلومات عن العيد في الأندلس. دندش عصمت دندش. الاندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحّدين. ص ص325 - 326.

339) ابن زرين. فضالة الخوان. ص 40.

340) الجاحظ. البخلاء ص 33 - 34.

قزمان (ت 554 هـ) جالسا أمام الموقد يملّح الشواء ويضعه على النار وهو في «الدخان مشمّر»[341]. يهتمّ الرجل بالقربان فيكون الناحر أو الذابح المحقّق لفعل التقرّب محوّلا الأضحية إلى لحم قابل للطبخ متصرّفا في النيء (الطبيعة)، وأهله يراقبون الفعل فيشتركون فيه رمزيّا. أمّا المرأة فإليها يكون مصير ما كسر وقطع وجزّئ، تتصرّف في الصحاف والقصاع والقدور أي في أوان تشير إلى أنوثتها الأصلية (رحم، بطن). كما يشير السكّين القاطع الحادّ إلى ذكورة الرجل. فهذا الرجل الذي رأيناه في الفصل الأوّل يدخل الدار ليتناول طعامه وقد وضع على الخوان، قد يساهم يوم العيد في الطبيخ، يحوم حول المرأة مشرفا على القديد يملّح الشواء واضعا اللحم على الجمر. يقرّب القربان بين الجنسين ويوطّد علاقة الأهل. تراقب المرأة الذابح ويساهم هو فيما لم تجر عادته به يوميّا. ولا يتبادر إلى الذهن أنّ العيد يلغي تمايز الأدوار الجنسيّة، فالرجل يبقى متصرّفا فيما هو ذكوريّ يعالج الملح الذي هو رمز من رموز دم القربان ورمز من رموز المنيّ[342]، ويدبّر الشواء لا الطبيخ القدير، فيمهّد للطبيخ إذ يبقى الشواء قريبا من النيء (الطبيعة) كما رأينا ذلك في

---

341) يقول ابن قزمان في زجل 82 :

واش إلا القلايا والقديد مسرّح
وشواي لجنب وأنا جالس نملّح
ونضعف على النار ثمّ نبتدي نملّح
وانا عن طيبط في دخان مشمّر

أوردته دندش عصمت دندش في الأندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحّدين، ص 326.

342) انظر العلاقة بين الملح والدم والمنّي في A. Testart, *Des mythes et des croyances*, pp. 19, 40, 47.

الباب الثاني[343] فالفعل القرباني وطبيخ الأضحية يمسرحان تكامل دوري المرأة والرجل ويعبّران عن واقع يومـيّ يجدّدانه. وإذا كانت المرأة تحقّق الألفة والإيناس بما في قدورها يوم العيد فإنّ الرجل هو المتصرّف في تناول القربان (communion) والاتّحاد حوله، والملح الذي يجلس ابن قزمان ليضعه في الشواء هو رمز العقد يوحّد متناولي القربان حول الذبيحة وحول الأب.

يؤكل من الأضحية ويتصدّق ويدّخر[344]، فالأكل منها طقس دينيّ كما الأمر في القربان الإغريقي ولكن الذي كان يُزدرد في هذا القربان المقدّس يتجلّى في المادّة. في حين أنّ الأكل من القربان الإسلاميّ هو استجابة للأمر بالانتفاع من اللحم وتعبير عن الطاعة والإيمان وتقديس للمفارق دون تقديس للذبيحة. فلا يؤكل في عيد الأضحى الإلهيّ بل يؤكل القربان يتماهى مع الإنسان ويساهم في حركة تساميه نحو الإلهيّ[345]. والغاية من إراقة الدماء تقرّب إلى الله واقتراب من الآخر يطعم تلبية لأمر الله. هذا الربّ الساهر على الوحدة العضوية في العيد

343) كانت المرأة اليونانية في المجتمع الهليني مقصاة من الفعل القرباني. لا تشارك في ذبح الثور ولا في وضع لحمه مواضعه. فذلك القربان كان يؤسّس لحياة المدينة ينوبها الرجل فيه.

L. Brint - Zaidman, "Les filles de Pandore Femmes et rituels dans les cités" in G. Duby M. Pierrot, *Histoire des femmes. L'Antiquité* p. 364.

وانظر تحليل إ. فرديي (Y. Verdier) لتقسيم الأدوار الجنسيّة في قربان الخنزير في *Façons de dire, façons de faire*, pp. 23, 27, 29, 33, 37-38.

344) ابن حزم، المحلّى، VII، ص 383 ؛ ابن عبد البرّ، التمهيد، III، ص ص 218 - 219، XVII، ص ص 207 - 209 ؛ الحرّ العاملي، وسائل الشيعة، XIV، ص 168 ؛ القرافي، الذخيرة السنيّة، IV، ص ص 158 - 159.

345) "Dans le sacrifice musulman, la victime est identifiée non pas au divin mais à l'humain - qui est en train de transender vers Dieu..." N. Grissa, "Sacrifice, sacré et fête aux premiers temps de l'Islam" in *Africa*, XIII, p. 151.

يحققها حول الايمان به فيوطد علاقة المؤمنين به ويقوي هويتهم الدينيّة [346]. فلا يكون للقربان نفع دون هبة وتبادل وتقسيم للوحدة العضوية أجزاء رمزيّة تدمج في البطون لتبنى من جديد[347]. ولا يكون القربان في الأضحى عاملا موطدا للانسجام الاجتماعيّ فحسب بل يكون مناسبة لادّخار اللحم قديدا وخزن الودك والشحم[348] في مجتمع أكلُ اللحم فيه قرين الاحتفال. ويكون قديد العيد طعاما يوميًا فيه ذكرى الحفل وذكرى كبش ابراهيم الذي أريق دمه لله يفدي الإنسان فيجدّد طعام القديد الإيمان ويصل اليوميّ بالاحتفاليّ.

3 - 4 - أعياد أخرى

ومن الأعياد الثانويّة التي لم تكن جامعة للمسلمين ولا ثابتة في التاريخ رأس السنة الهجريّة (أوّل محرّم) والمولد النبويّ وعاشوراء. فقد اعتنى الخلفاء الفاطميّون بليلة رأس السنة، وكان يعمل في قصورهم عدد كثير من الخراف والرؤوس تفرّق مع جفان اللبن والخبز وأنواع الحلواء[349].

---

346) تناول القرابين طقس موجود في الديانات الشرقية... في شعائر سيبيل Cybèle وديونيزوس وميترا وفي المعابد المصرية... والاحتفالات التي تقام ليهوه (Yahvé).
J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves, Le corps humain*, "Nourriture" p.129.

347) انظر ما جاء من تحليل لدور الهبة القربانية في النسق الاجتماعي في: A. Kanafani Zahar "Le religieux sublimé dans le sacrifice du mouton" in *L'Homme* 14, 1997, pp 84, 88 - 94.

348) الناس ينتفعون من الاضحية فيعملون منها القديد والودك ويذيبون الشحم. ابن عبد البرّ. التمهيد، XVII، ص ص 207 - 209.. وأمّا قحف الرأس واللحيان وسائر العظام فسبيله ان يكسر بعد أن يعرق ثم يطبخ فما ارتفع من الدم كان [...] للآدام وللعصيدة.. الجاحظ. البخلاء، ص 33.

349) المقريزي. الخطط، II، ص ص 347 - 348.

وكانت الشيعة تحتفل في مصر بليالي الوقود[350] والمواليد الستّة[351] يعملون فيها الحلوى والكعك والبسندود والفانيد، ففي مولد الرسول كان يعمل في دار الفطرة عشرون قنطارا من السكّر اليابس حلوى يابسة تفرّق[352]. واتّخذ المغاربة المولد عيدا سنة 633 هـ رفضا للنوروز والمهرجان وميلاد عيسى، هذه الأعياد التي اعتبرها المرينيون بدعا، فكان مولد النبيّ مناسبة لمدحه بالسرور والإطعام. وكانت الخاصّة المرينيّة تستعدّ لليلة المولد بألوان الطعام والحلويات، فتوضع على مأدبة السلطان أصناف المطاعم فالفاكهة الطريّة فالفاكهة اليابسة فالكعك فالحلوى فالسكّر. ولقد انتشر هذا الاحتفال بالمغرب وافريقيّة الحفصيّة والأندلس[353].

أمّا عاشوراء فقد كانت عند الشيعة يوم حزن ونواح، وكانت عادتهم في الكرخ وباب الطاق تعطيل الأسواق فلا يذبح القصّابون ولا يطبخ الهرّاسون وكان ينحر جمل صبيحة ذلك اليوم[354]. ومن عادة بعض الناس

---

350) ليالي الوقود هي ليلة مستهلّ رجب وليلة نصفه وليلة مستهل شعبان وليلة نصفه. المقريزي. الخطط. II. ص 292. وانظر ص 350.

351) مولد النبيّ ومولد عليّ ومولد الحسن ومولد الحسين ومولد فاطمة ومولد الخليفة القائم. م. ن. II. ص 350.

352) ابن الطوير. نزهة المقلتين. ص ص 217 - 218 ؛ ابن المأمون. أخبار مصر. ص ص 35. 36. 60. 62. 64.

353) المقرّي. أزهار الرياض. ص ص 243 - 245 ؛ محمّد المنّوني. ورقات عن حضارة المرينيين. ص ص 517 - 518. 522. R. Arié, p 401

وقد اعتبر الفقهاء الاحتفال بالمولد بدعة. انظر ابن الحاجّ. المدخل. II. ص ص 8 - 17 ؛ الونشريسي. المعيار. II. ص 489.

354) ابن الجوزي. المنتظم. XIV. ص ص 150. 196. 210. فهمي سعد. العامّة في بغداد. ص 183.

من أهل السنّة ذبح الذبائح وإطعام الناس في هذا اليوم[355]. وكان يمدّ في مصر الفاطميّة سماط حزن لا يعمل مدوّرة من فضّة كما في سماط العيد بل يكون سفرة كبيرة من أدم. والسماط يعلوها من غير مرافع نحاس ويكون الطعام خبز شعير وأجبانا وألبانا ساذجة وملوحات ومخلّلات وفطيرا وخبزا مغيّرا لونه بالقصد وعسل نحل وعدسا أسود يمدّ بعده العدس المصفّى[356]. يختلف سماط الحزن عن سماط الفرح وتكون الوحدات الغذائية الحاملة لدلالات البساطة والسذاجة والطبيعة والمرارة (ملوحة / حموضة) والكفاف والبذاذة نقيضة وحدات تدلّ على البذخ والإفراط والحلاوة واللذاذة والثقافة (تفنّن).

وعند زوال الدولة الفاطميّة اتّخذ الأيّوبيون في مصر والشام هذا اليوم يوم سرور يصنعون أطايب المطاعم والحلوى ويتّخذون الأواني الجديدة وقد يولم في حلب من الحبوب[357]. ويفيد وجود العسل بمعان إذا نظرنا إليه وحدة غذائيّة في علاقتها بالوحدات الأخرى فهو واللبن والشعير والعدس والجبن والخبز أغذية تكون في المجتمعات الزراعيّة طعاما يوميّا ترجى وفرته ودوامه. فلعلّ عناصر زراعيّة التبست بذكرى مقتل الحسين الذي تندبه نساء الشيعة كما تندب النسوة في بلاد الشام ومصر أوزريس وأدونيس اللذين التحمت بهما حبوب لا تظهر إلاّ بموت الابن فظهوره. والعسل في مأدبة الحزن يغيّر الإحساس بالمرارة التي تعبّر عنها الملوحة والحموضة. يعقب طعمه طعمها كما يعقب تقديم العدس

355) البكري. المسالك والممالك. II. ص 658 ؛ حسن علي حسن. المغرب والأندلس في عصر المرابطين والموحدين. ص 419.

356) ابن الطوير. نزهة المقلتين. ص ص 223 - 224 .

357) المقريزي. الخطط. II. ص 348 ؛ أحمد رمضان محمّد. المجتمع الاسلاميّ في بلاد الشام. ص ص 240 - 241

المصفّى العدس الأسود. وهذا العدس الذي يؤكل في سماط الحزن كالفول والحمص في مآدب قديمة حبّ يصل بين عالم الاحياء وعالم الأموات فيدلّ على التجدّد.

ويحتفل الشيعة بعيد الغدير[358]، ففي مصر كان يمدّ في هذا العيد سماط شبيه بسماط النحر فينحر الخليفة ويذبح ما جرت العادة بنحره وذبحه ويفرّق على أرباب الرسوم[359]. ويكثر شيعة بغداد من الذبائح[360].

كان أهل بغداد يتوجّهون إلى الأديرة في أعياد النصارى فيكون لأهل الشراب لذّة السكر ولذّة الشرب في العيد يضاعف السرور. يقصد المسلمون والنصارى دير سالمو في عيد الفصح لا يتخلّف أحد من أهل اللهو والطرب. وهناك يدور الشراب ويحلو الأنس وتعذب الموسيقى ويطيب الشعر[361]. ويتّجه البغداديون إلى دير القدّيسة أشموني في عيدها ولا يتخلّف عن هذا العيد أهل الشرب. فيتنافس الناس في إظهار الزينة والمباهاة بما يعدّ للهو[362]. لم يذكر عن أعياد النصارى غير تدفّق الخمر ببغداد. وكأنّ هوّاتها يسألون فضاء فيه الشراب دم مقدّس فيسألون دبيب السكر في فضاء لا قيد فيه ولا حرج ويشربون الخمر على دين المسيح.

---

358) أوّل ما عرف بالعراق أيّام معز الدولة ابن بويه أحدثه سنة 352 هـ ولما احتفل شيعة بغداد بهذا العيد في العراق قام أهل السنة بالردّ عليهم فاتّخذوا سنة 358 هـ بعد عيد الغدير بثمانية أيّام عيدا أكثروا فيه من مظاهر اللهو والسرور تفاؤلا لدخول الرسول الغار في طريق هجرته إلى المدينة هو وأبو بكر الصديق. أحمد رمضان أحمد محمد المجتمع الاسلامي في بلاد الشام. ص 243.

359) المقريزي، الخطط. II. ص 355.

360) أحمد رمضان أحمد محمّد. المجتمع الاسلامي في بلاد الشام ص 243.

361) الشابشتي، الديارات. ص ص 14 - 23.

362) م. ن. ص ص 46 - 53.

وللقبط في مصر عادات في أعيادهم. فهم في خميس العهد يصنعون البيض يصبغونه ألوانا ويأكلون العدس. ويسمّى خميس العهد هناك خميس العدس. ونصارى الشام يعملون الأرز فيسمّى خميس العهد عندهم خميس الأرز. وفي أسواق القاهرة يباع البيض المصبوغ ويتهادى النصارى الطعام ويهدون المسلمين العدس المصفّى والبيض وأنواع السمك. والعدس عندهم في هذا العيد طعام يرمز إلى التواضع. إذ علّم المسيح قبل الفصح بثلاثة أيّام حوارييه التواضع وأخذ العهد عليهم ألا يتفرّقوا [363]. فيكون البيض عقدا وتكون هدايا الطعام حلفا يتوسّع في العيد إلى غير النصارى فيوحّد بين المؤمنين بنفس الربّ. ويحتفل بعيد الميلاد فيعمل الناس صبيحة مولد عيسى العصيدة ويفرّق على أرباب الرسوم في البلاط الفاطميّ جامات من الحلوى القاهريّة والسميد والجلاّب والزلابيّة والسمك [364]. ويخرج المصريون إلى النيل في عيد الغطاس يظهرون المآكل والمشارب والملاهي والقصف، وينصبون الموائد على عيدان القصب يجعلون عليها الفاكهة. ويغطسون أولادهم في الماء متذكّرين تعميد المسيح في بحيرة الأردن، فهو عند خروجه من الماء اتّصل بالروح القدس. ورسوم الدولة الفاطميّة تفريق النارنج والقصب والسمك البوري [365].

يحتفل في فاس بليلة ميلاد المسيح فيأكل أهلها نوعا من الثريد يصنع من الكرنب واللفت والجزر وغير هذه البقول وتطبخ عدّة أنواع من الخضر والحبوب [366] ولعلّ عناصر زراعيّة التبست بهذا العيد. ومن الأعياد الزراعية الاحتفال في مصر بزيادة النيل الأسمطة بالأطعمة

363) ابن الحاج، المدخل، ص 57؛ المقريزي، الخطط، I، ص ص 737 - 738.

364) ابن الحاج، المدخل، ص 61؛ المقريزي، الخطط، I، ص 734، II، ص 361.

365) ابن الحاج، المدخل، ص 61؛ المقريزي، لخطط، I، ص 736، II، ص 360.

366) الوزان، وصف افريقيا، I، ص 958.

الفاخرة توقد عليها الشموع إلى الصبح[367] ويخرج أهل الأندلس إلى الحقول والأودية في موسم جني العنب يحتفلون بعيد العصير في أكل وشرب وقصف[368].

يحتفل المسلمون «في العراق وبلاد العجم» بأعياد الفرس[369]. ينحر البغداديون في السدق[370] القرابين ويشربون الخمر ويتلهّون[371] ويعرف أهل العراق ركوب الكوسج[372]. ولعلّ الناس يتّخذون في هذا العيد مأدبة من الأطعمة الحارّة كالجوز والثوم واللحم السمين، ويشربون الشراب الصرف. فيطعمون ممّا يعدّ للكوسج[373]. وأيّام الكوسج أيّام طرب وإظهار سرور[374]، فيها الإفراط في الأكل والشرب والطرب يعلن عن تحرّر المحتفلين من القيود. فيتركون العنان للانفعال المكبوت في الحياة العاديّة. ولم يحتف الناس بالأعياد الفارسيّة احتفاءهم بالنوروز والمهرجان

---

367) القلقشندي. صبح الأعشى. III. ص ص 590. 592.

368) دندش عصمت دندش. الأندلس في نهاية المرابطين ومستهلّ الموحّدين. ص 328.

369) فهمي سعد. العامّة في بغداد. ص ص 384 - 389 ؛ آدم متز. الحضارة الاسلاميّة في القرن الرابع الهجري. II. ص ص 292 - 297.

370) السدق «يسمّى أبان روز ويعمل في ليلة الحادي عشر بهمن ماه من شهور الفرس وسنّتهم فيه إيقاد النيران بسائر الأدهان والولوع بها حتّى أنهم يقلون فيها سائر الحبوب». القلقشندي. صبح الأعشى. II. ص 450. ويكون السدق مائة يوم قبل دخول السنة الجديدة ويسمّى ليلة الوقود. فهمي سعيد. العامّة في بغداد. ص 388. تكون هذه الليلة حسب ما ذكره ابن الأثير وأبو الفدا ليلة عيد الميلاد. آدم. متز. الحضارة الاسلاميّة في القرن الرابع. II. ص 287.

371) فهمي سعد. العامّة في بغداد. ص 388.

372) القلقشندي. صبح الأعشى. II. ص 452.

373) القلقشندي. صبح الأعشى. II. ص 452.

374) فهمي سعيد. العامّة في بغداد. ص ص 388 - 389.

وقد ورد أنّ أهل يثرب كانوا يحتفلون بهما[375]. وأنّ الرسول ألغاهما عندما قدم المدينة وعوّضهما بعيدي الفطر والاضحى[376]. والنوروز عيد اتّخذته الفرس لإحياء العام الجديد. وهو أوّل السنة عندهم. ويكون في الربيع[377] ويحتفل في الشرق بالنوروز أوّل الربيع[378]. أمّا القبط فلهم نوروز خاصّ يكون أوّل السنة القبطية في مستهلّ شهر توت

375) جواد عليّ. المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام. V. ص 101.

376) .واعلم أنّ الذي وردت به الشريعة وجاءت به السّنة عيدان. عيدالفطر وعيد الأضحى. والسبب في اتّخاذهما ما رواه أبو داود في سننه عن أنس بن مالك رضي الله عنه .أنّ رسول الله صلّى الله عليه وسلّم قدم المدينة ولأهلها يومان يلعبون فيهما فقال : ما هذان اليومان ؟ فقالوا: كنّا نلعب فيهما في الجاهليّة. فقال رسول الله صلّى الله عليه وسلّم .إنّ الله عزّ وجلّ قد بدّلكم خيرا منهما يوم الأضحى ويوم الفطر. فأوّل ما بدئ به من العيدين عيد الفطر وذلك في سنة اثنتين من الهجرة. وروى ابن باطيش في كتاب الأوائل أنّ أوّل عيد ضحى فيه رسول الله صلّى الله عليه وسلّم سنة اثنتين من الهجرة.، القلقشندي. صبح الأعشى. II. ص 444.

377) جاء أنّ النوروز يكون يوم دخول الشمس في برج الحمل أي في شهر مارس. ثمّ جعله الفرس في الخامس من حزيران لأنّ فيه استواء الزرع عندهم .وكان النوروز عندهم من الخامس من حزيران إلى الخامس من أيار لا يتجاوزون ذلك... وقد جعل النوروز في خلافة المتوكّل على حساب الروم... وأخّره المعتمد عن وقته ستّين يوما .ولم يزل خلفاء بني العبّاس يؤخرون النوروز عن وقته عشرين يوما وأكثر. ابن أبي دينار. المؤنس. ص 310.

378) النوروز و.يقال إنّ أوّل من اتّخذه جم شاد أحد ملوك الطبقة الثانية من الفرس. ومعنى شاد الشعاع والضياء. وإن سبب اتّخاذهم لهذا العيد أنّ الدين كان قد فسد قبله. فلما ملك جدّده وأظهره فسمّي اليوم الذي ملك فيه نوروز أي اليوم الجديد وفي بعض التعاليق أنّ جم شد ملك الأقاليم السبعة والجنّ والإنس. فاتّخذ له عجلة ركبها وكان يوم ركبها في أوّل يوم من شهر أفرودين ماه[...] ومن الفرس من يزعم أنّه اليوم الذي خلق فيه الله النور[...] وبعضهم يزعم أنّه أوّل الزمان الذي ابتدأ فيه الفلك بالدوران. ومدّته عندهم ستّة أيّام أوّلها اليوم الأوّل من شهر أفرودين ماه الذي هو أوّل شهور سنتهم ويسمّون اليوم السادس النوروز الكبير لأنّ الأكاسرة كانوا يقضون في الأيّام الخمسة حوائج الناس على طبقاتهم ثمّ ينتقلون إلى مجالس أنسهم مع ظرفاء خواصّهم.، م. ن. ص ص 445 - 446 ؛ انظر البيروني. الآثار الباقية. ص ص 216 - 217 ؛ وانظر محمود شكري الألوسي. I. ص ص 348 - 349 ؛ أرثر كريستنس. إيران في عهد الساسانيين. ص ص 162 - 163. R. Levy (C.E. Rosworth), "Nawrûz" in *E.I2*, VIII, p. 1049,
H. Masse, *Croyances et coutumes persanes* I, p. 141.

(أيلول) [379]. ونوروز أهل الأندلس كان في الأيام الأولى من يناير[380]، وكذلك نوروز أهل الشام[381]. ولم يكن النوروز في العهد الأمويّ عيدا ذا بال ولكنّ العبّاسيين حفلوا به[382]. فكان أهل بغداد يتهادون فيه الحلويات والفاكهة والطير والجداء والأطعمة والشراب ويقيمون الولائم والحفلات والمجالس ويأكلون البطيخ الأخضر والتمر والبيض الملوّن والفستق ويشربون الخمر[383]. وكان للخلفاء العباسيين ورؤسائهم وأمرائهم ووزرائهم وكتّابهم في النوروز مجالس تهدى لهم فيها الهدايا الجليلة وتمدحهم الشعراء. ومن مآدب النوروز العباسيّة واحدة ظهر فيها قصر من السكّر وتماثيل في شكل جوار وغلمان وطيور ملوّنة ألوانا [384]. وأهل مصر في نوروزهم يصنعون الهريسة ويقلون الزلابية ليلا قبل أن تطلع الشمس، ويتباهون بصناعتها ويتهادونها ويجتمعون على أكلها، ويأكلون في هذا العيد البطيخ الأخضر والخوخ والبلح ويشربون

---

379) ،كان القبط اتّخذوا ذلك على طريقة الفرس واستعاروا اسمه منهم فسمّوا اليوم الأوّل من سنتهم [...] نوروزا وجعلوه عيدا... وهم يظهرون فيه من الفرح والسرور...، القلقشندي، صبح الأعشى، II، ص 458. حسن ابراهيم حسن، التاريخ الإسلامي، II، ص 361.

380) H. Peres, *La poésie andalouse*, pp. 303-304.

381) القلقشندي، صبح الأعشى، II، ص 458.

382) أحمد أمين، ضحى الاسلام، I، ص 102.

383) أبو الفرج الاصفهاني، الأغاني، XIII، ص 327 ؛ حسن ابراهيم حسن، تاريخ الاسلام، I، ص 354 ؛ M.M Ahsan, *Social life under the Abbasides*, p 289

384) ابن أبي دينار، المؤنس، ص 312 ؛ انظر M. Canard, "Quelques aspects de la vie sociale en Syrie et Jazira au dixième siècle d'après les poètes de la cour Hamdanide" in *Arabic and Islamic studies in Honor of Hamilton A. R. Gibb*, p. 182.

الخمر[385]. وكانت في شوارع الأندلس تقام الموائد احتفالا بيناير يضع عليها الباعة أصناف الحلوى والفاكهة تمرا وزبيبا وتينا وجوزا ولوزا وقسطلا وصنوبرا وبلّوطا وقصب سكّر وأترجّا ونارنجا وليمونا.. وفي بعض البلاد يوضع السمك المملّح وكانت تطبخ في هذا العيد حلوى خاصّة تسمّى المدائن، تصنع من دقيق الدرمك والسكر والفاكهة في شكل مدن صغيرة ذات أسوار. وتفرح العائلات في هذا العيد بما يدخل دورها من الفواكه واللحوم والتوابل لطبيخ العيد[386]. ويتّخذ في الأندلس ثريد يصنع من الطير أو الأرنب والجوز والثوم الكثير يُدرسان معا حتى يصيرا كالمخ[387]. وقد يتساءل المرء عن شكل حلوى النوروز في الأندلس والعراق فهل شكل المدائن الصغيرة ذات الأسورة والقصور تعبير عن التحضّر الذي يرتبط بدورة الزراعة ارتباطا، وعن الاستقرار في الأرض وانتظام الكون في عيد تجديد الكون[388] ؟

وفي افريقيّة عيد في الربيع «منهم من يقول هذا اليوم هو النوروز»[389] يحتفلون به في موضع «عند باب الخضراء يسمّونه بالوردة ويجتمع فيه أهل الخلاعة والبطالة ويكثرون من المجون [...] وتباع فيه

---

385) ابن الحاج، المدخل، I، ص ص 48، 53.

386) الزجالي، أمثال العوام في الأندلس، I، ص 239 ؛ حسن أحمد النوش، التصوير الفنّي للحياة الاجتماعية في الشعر الأندلسي، ص 234 ؛ H. Péres, la poésie andalousie, pp 303-304.

387) ابن أبي دينار، المؤنس، ص 308.

388) انظر رمز المدينة في J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, pp.1014 - 1016.

389) ابن أبي دينار، المؤنس، ص ص 306 - 307.

الفواكه اليابسة والحلواء ويخرج أهل الخلاعة [...] بعد صلاة العصر إلى وقت الغروب ويكون هناك مفترج عظيم أبهج من أيام العيد. ويستمرّون على هذه الحالة خمسة عشر يوما. هذا دأبهم»[390] والنوروز في تونس يكون «أوّل يوم من مايه يطيب فيه زرعهم وتظهر ثمارهم في هذا الشهر. «وأهل تونس يقولون تظهر يوم مايه سبع غلال ويعدّونها. ولهم اختلاف في عدّها. وليس لهم في زعمهم إلاّ ظهور هذه الفواكه في هذا اليوم»[391].

في الربيع إذن يحتفل أهل تونس بعود الحياة إلى الطبيعة ويغبطون بتلك القوّة العجيبة الفاعلة في الأرض. وإذ يأسل الناس الفاكهة والبقل في عيد الوردة ويشرب بعضهم الخمور في قصف فإنّهم يحتفلون بروح النبات ويدمجون قداسة بقيت دفينة في اللاوعي. وقد يتساءل المرء عن رواسب رومانية - يونانية بقيت في افريقية الحفصية. فلعلّ عيد الوردة أو النوروز من بقايا أعياد زراعية على صلة بكرونوس (cronos) أو ساتورن (saturne) الذي علّم البشر الفلاحة وكان إلاها للحصاد[392]. كانت السنة في روما القديمة تبدأ في شهر مارس في اليوم الخامس عشر منه عند تمام القمر. عندئذ تبدأ الساتورنال (saturnales) أو (cronia) احتفالا بالسنة الجديدة وتقام المآدب فتذبح القرابين ويتهادى الناس الطعام والشراب والفاكهة. فيظهر أكثر ما يظهر التين والفول ويلعب الناس ويسكرون ويعربدون سبعة أيّام. وفي آخر القرن الرابع للميلاد تحوّل انقضاء السنة وميلاد الأخرى إلى يناير فتداخل حفل الساتورنال وحفل

390) م. ن. ص. ن.

391) م. ن. ص. ن.

392) A. Bel, "survivances d'une fête du printemps à Tunis, in *Revue Tunisienne*, T , pp. 339-340, 343.

القلنداس (Les calendes) [393]. ولعلّ كلمة «الابنداس» التي وردت في رسالة القابسي (ت 403 هـ) التي ذمّ فيها أعياد «أهل الكفر» هي من القلنداس، ذلك العيد الذي كان يحتفل به في بلاد الشام وافريقية ومصر أوّل السنة اليوليوسيّة[394].

مأدبة النوروز من الطعام الحلو. فالحلاوة كانت تسم في فارس هذا العيد، والناس هناك كانوا في القدم يتهادون الحلوى. وفي الصباح قبل أن ينبس الواحد ببنت شفة يوم العيد، يأكل السكّر ويلعق العسل[395]. وفي طقس أكل السكّر وتقديمه للملك وصنع الحلويات منه ذكرى ظهور قصبه واتّخاذ الشراب منه أول مرّة يوم النوروز. ولم يكن يعرف القصب من قبل هناك[396]. لم تكن حياة الناس قبل هذا اليوم الجديد سعيدة فابليس أزال البركة وأيبس الشجر وجوّع البشر ونشر البلاء. ولمّا تخلّص الناس من الشيطان واخضرّت الأشجار وظهر الماء بعد احتباس طويل وظهر قصب السكّر وذاقه الناس[397] وجدوا في حلاوته اللذيذة طعم السعادة ورطوبة الحياة وحرارتها، وأكل السكّر صبيحة العيد يرجعهم عن ذائقة

---

393) P. Grimal, *Dictionnaire de la mythologie grecque et romaine*, art "Saturne" p. 415; N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, art "Cronos" "Saturne", pp. 168-169, 524-525; J.N. Robert, *Les plaisirs à Rome*, pp. 74, 77, 78, 80, 82

394) H. R. Idris, "Fêtes chrétiennes célébrées en Ifriqiya à l'époque Ziride" p. 275.
وقد وردت في المسعودي إشارة إلى القلنداس أو القلندس الذي يكون في كانون الثاني «فيكون فيه بالشام لأهله عيد يوقدون في ليلته النيران ويظهرون الأفراح لاسيما أنطاكية [...] وكذلك بسائر الشام وبيت المقدس ومصر وأرض النصرانية كلّها. وما يظهر أهل دين النصرانية بأنطاكية من الفرح والسرور وإيقاد النيران والمآكل والمشارب». مروج الذهب، I، ص 198.

395) البيروني، الآثار الباقية، ص ص 216 - 217؛ C. Huart, *La Perse antique*, p 334.

396) البيروني، الآثار الباقية، ص 216.

397) م. ن. ص 217.

البلاء[398]. ومأدبة النوروز من الحبوب والفواكه والبقول. ففي اليوم الذي اخضرّ فيه كلّ عود يابس وزرع الناس الشعير وكلّ أصناف الغلاّت[399]، يكون استحضار بدء الخصب بوضع سنابل الحنطة والشعير والجلبان والحمّص والسمسم والأرز على أطباق الفضّة سبعا من كلّ جنس، ويقدّم للملك رغيف كبير من تلك الحبوب يأكل منه ويطعم من حضر[400]، فتعلن حركة الأكل عن تجدّد الزمان وبداية العام، وترجع المحتفلين إلى زمن الميث الأوّل، زمن خلق الكون والإنسان. وإذ يحتفل بالكون في النوروز، وحدة كلّيّة حيّة تولد وتنمو وتموت في آخر يوم من السنة لتعود فتولد من جديد في أوّل يوم من السنة الجديدة، فإنّه يحتفل بميلاد الإنسان وخلق العالم[401] الذي لا تكون فيه حياة دون تلك الغلاّت توضع على الأطباق وتصنع منها الحلويات والثرائد والهرايس. يتوارى في النوروز الزمن العاديّ الرتيب، ذاك الزمن الذي قد يكون فيه جوع وشقاء وعمل، ويظهر زمن ميثيّ عجيب أزليّ دائم تشعر فيها غلاّت الأرض المجتمعة أمام العين بدوام الخصب والتجدّد، ويبعث السكّر يوضع على الأطباق صورة الحياة. فهو ذاك الغذاء الرطب رطوبتها الحارّ حرارتها الذي كان يهدى في جلّ طقوس الهند إلى الآلهة في الأعياد ويوصف في القصائد على مأدبة الربّ حلوى وشرابا وقصبا[402].

---

398) م. ن. ص. ن.

399) م. ن. ص. ن.

400) محمود شكري الألوسي. نهاية الأرب. I. ص 349 ؛ النويري. نهاية الأرب. I. ص 187.

401) M. Eliade, *Le sacré et le profane*, pp 62, 67, 69.

402) V. Agostini "Quelques notes sur le gâteau de Ganésa" in *Asie. Savouer, Goûter*, p 64. M; Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p.669.

أمّا المهرجان فهو عيد في الخريف. جعله أصحاب التأويل دليلا على آخر العالم وتناهي النامي فيه كما جعلوا النوروز دليلا لابتداء العالم[403]. كان المهرجان في العهد العباسيّ مناسبة يتهادى الناس فيها السكّر والحلوى ويكثر فيها الهرج والمرج والفرح والسرور. والسرور من رواسب العيد القديمة. فقد كان المهرجان عيدا شمسيّا يقدّم فيه قربان وتسكب أكواب الشراب. فتكون المأدبة ككلّ المآدب القديمة قطب السرور. ولا تختلف طقوس المهرجان عن طقوس النوروز. ففي هذا العيد كانت تصنع الحلويات من شتّى الحبوب وتوضع أمام الملك الحبوب السبعة والأطعمة السبعة والسكّر وجوز الهند وطبق فيه قطعة سكّر ونبق وعنقود عنب أبيض وسفرجل وعنّاب وتفّاح وسبع طاقات آس قد زمزم عليها. يشرب الملك اللبن، ينقع فيه التمر ويذوق الحلويات ويأكل الرّمان ويشمّ

403) هو في السادس والعشرين من تشرين الأوّل من شهور السريان وفي السادس عشر من مهرماه من شهور الفرس وفي التاسع من أبيب من شهور القبط وبينه وبين النيروز مائة وسبعة وستون يوما، وهذا الأوان في وسط الخريف[...] ومدّته ستّة أيّام ويسمّى اليوم السادس منه المهرجان الأكبر كما يسمّى اليوم السادس من أيّام النيروز عندهم النيروز الأكبر [...] ويقال إن المهرجان هو اليوم الذي عقد فيه التاج على رأس أردشير بن بابك أوّل ملوك الفرس الساسانيّة، وكان مذهب الفرس في المهرجان أن [...] يتوّج (الملك) بتاج عليه صورة الشمس وحجلتها الدائرة عليها. القلقشندي. صبح الأعشى. II. ص ص 449 - 450؛ انظر البيروني الآثار الباقية. ص ص 222 - 223؛ المسعودي مروج الذهب. I. ص ص 197 - 198 وانظر محمود شكري الألوسي. بلوغ الأرب. I. ص ص352 - 355. والمهرجان عيد شمسيّ - ملوكيّ يحتفل بميثرا(Mithra) في عيد الشمس تظهر للكون. وقد ذكر أن المهرجان قديما كان أوّل الربيع. أرثر كريستنسن. ايران في عهد الساسانيين. ص 161. C. Huart, *La Perse antique* p 334. وجاء أنه كان في الخريف وأن السنة كانت تبدأ بشهر مهر.

وذكر المسعودي أنّ أهل المروآت بالعراق وغيرها من مدن العجم يجعلون هذا اليوم أوّل يوم من الشتاء.

وميثرا: "Divinité perse et mazdéiste de la lumière créée, de la vérité et de la bonne foi, protecteur des contrats, médiateur entre les dieux et les hommes et juge des âmes". N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, p. 402.

ماء الورد تفاؤلا بالخصب[404] فيُدمج فاكهة الخصب والوفرة، رمّان آلهة الكعك الهنديّة[405] واللبَن الذي يصنع منه شراب الآلهة المخلد[406]. ذاك الذي ينتمي إلى ميثرا فيرمز شرابه إلى ضوء النهار كما ينتمي الشراب المسكر إلى فارونا Varuna الذي يلتصق به الليل. يشرب الملك اللبن أوّل العيد وينتقل إلى مجلس الشراب في العيد فيحتفل بالسيادة على الكون تتجلّى في إلهين اثنين[407]. وإذ تحيط بالملك ثمار الشجر في عيدي الربيع والخريف فلأنّ الشجرة الكونية الإيرانيّة ارتبطت بمصير الملك والدورة الزراعيّة بالتاج الذي يدير عجلة الشمس ملكا على الكون سيّدا ساهرا على انسجام العالم[408].

سواء أكان يحتفل ببداية السنة في الربيع أم في آخر الخريف وأوّل الشتاء فإنّ الاعتقاد في أنّ الكون قابل للتفتّت والحاجة إلى الطقوس تحميه من العماء وتعيد بناءه وتنظيمه هي التي ولّدت حفل تجديد السنة كي تُرجع الناس إلى الزمن الأوّل. إلى الزمن المقدّس. تلك الحقيقة الأنطولوجيّة التي حكمت مصير الإنسان. فيتخلّص من حياة عاديّة يوقفها بالطقس، ويكون التعبير عن ذكرى الخلق بتجديد الحبّ والبقل والفاكهة ذلك الغذاء الذي ظهر عند ظهور الأرض وزراعتها[409]. ففي العراق ومصر

---

404) محمود شكري. الألوسي. بلوغ الأرب. I. ص 355 ; J. Calmard, "Mihragan" in *E.I2*, VII, pp 16-17.

405) V. Agostini, "Quelques notes sur le gâteau de Ganésa", in *Asie. Savourer, Goûter*, p. 69.

406) انظر G. Dumézil, *Le festin de l'immortalité*, p

407) G. Dumézil, *Religion et mythologie préhistoriques des indo-européens*, I, p.448.

408) A. Audin, *Les fêtes solaires*, pp. 103, 106.

409) E. Spiller, "Le temps cosmique" in *Encyclopédie des religions*, II, pp. 1560-1561.

والأندلس وافريقيّة. في كلّ المجتمعات التي يظهر فيها الزرع فيكون قوتا لأهلها، ترتبط حياة الناس بالفصول ويكون الطقس الغذائي قطبا من أقطاب حفل يحتفي بروح الخصب ويرفع الحظر على الحبوب والفاكهة فيعلن أنها تؤكل ولاتضرّ آكلها وتكون طعاما للسنة الآتية. ولا يستغرب وجود الشراب في مأدبة العيد فحتّى يولد الكون والإنسان من جديد لابدّ من حضور الماء الذي ولد منه العالم ومن العربدة تعبّر عن انصرام السنة الماضية، بها يكون العود إلى العماء الأوّلي يظهر منه النظام والتجدّد[410].

أمّا المهرجان في الأندلس فلا يحتفل به مثلما هو الأمر في الشرق في الخريف بل يكون في حزيران. ويلتبس هذا العيد بالعنصرة. وعادة الناس فيه شراء المجبّنات والإسفنج كما في خميس أبريل[411]. وقد اعتبر الفقهاء الاحتفال بأعياد المجوس والنصارى واليهود تشبّها بهم ونهوا عن أكل ما يذبحونه ويتقرّبون به في أعيادهم رفضا لشعائرهم[412].

نستنتج في آخر هذا القسم أمورا منها :

1 - أنّ مأدبة العيد حلوة [413]. فالحلاوة طعم اللّذة واللّذة قرينة العيد والحلاوة طعم الرطوبة والحرارة تتدفّقان في العيد. فهو بهما احتفال. والحلاوة طعم الخلود فالجنّة حلوة، عسلها ولبنها أنهار تجري. والجنّة حفل

---

410) M. Eliade, *Le mythe de l'éternel retour*, pp. 65, 74, 76.

411) عبد الوهّاب خلاّف، قرطبة الاسلاميّة، في القرن الحادي عشر الميلادي، ص 306.
H. Pérès, *La poésie andalouse*, p 304.

412) انظر ابن تيميّة الفتاوي، XXV، ص ص 329، 330، 332.

413) كان الكعك والحلوى يعدّان في سماط عيد النحر الفاطمي، المقريزي، الخطط - 226 - 225 II.

دائم لا يقف. في العيد يحتفى بقصب السكر وعسل النحل فيحتفى بالطبيعة يرجى تجدّدها. وفي العيد يحتفل بالسكّر كعكا وشرابا وحلوى فيسرّ بالثقافة والإنسان يجلي صناعته وفنّه. وفي العيد صفرة العسل الشمسيّة تغمس فيه الزلابية وتسقى الجبّنة... ويضيء بياض السكر الدنيا فتعذب عذوبة الحلاوة تنسي المحتفلين الكدّ والعياء والقلق وتبعث صورة اللين والرقّة. ومأدبة العيد أنواع من الكعك وأصناف. وعادة اتّخاذ الكعك في الأعياد والمواسم قديمة. فقد كانت العرب تتقرّب بالكعك إلى آلهة السماء. وقد ذكر أنّ اليهود كانوا يتقرّبون إليها في أورشليم فيصنعون لها كعكا في فرح وسرور[414]. وهم في طقوس كثيرة يحضرونه على مأدبة الربّ يهدونه قرابين[415]. وكان الإغريق يحتفون بالكعك في أعيادهم ومواسمهم. ففي موسم الحصاد كانوا يصنعون الكعك المقدّس في شكل قضبان وثعابين وتفّاح. وتدفن التماثيل في باطن الأرض فتدفن فيها قوى إخصابيّة حيويّة وتخرج النسوة الكعك من الحفر، يسحقنه أو يحرقنه ويخلطنه بالزروع والبذور. فيعود الكعك دقيقا إلى الأرض بعد أن تحرث ففيه تلك القوّة السحريّة التي تصل بين الفصول. فيرجى من ذاك الطقس الغذاء الدائم لا ينقطع. بل يكون الكعك في القربان الهلّيني الأكبر هدية للربّ وطقسا مرافقا للفعل الأساسي في الديانة الهلّينية[416]. وكان الكعك في مصر يصنع على شكل شمسيّ منقوش[417] ويعمل تماثيل لولبيّة وحيوانيّة وإنسانيّة. فيقلى بعضه ويخبز بعضه الآخر في الفرن. فيرمز

---

414) جواد علي. المفصّل في تاريخ في تاريخ العرب قبل الاسلام. VI 238.

415) R. Dussaud, *Les origines cananéennes du sacrifice israélite*, p. 89-90, 107.

416) انظر ما جاء في وصف الطقوس الزراعيّة الاغريقيّة في الأعياد A. J. Festugière, "La Grèce. La religion" in *Histoire générale des religions*, II, pp 64-65, 71 ؛
وانظر هدايا الكعك للآلهة اليونانيّة في E. Burnouf, *Le vase sacré*, p 73.

417) ابراهيم محمّد علي اللون في الشعر العربي قبل الاسلام. ص 103.

إلى ما يجود به النيل من خيرات[418]. والكعك كان يؤكل في حفلات الهند الفيديّة ويقدّم للآلهة قرابين. يصنع من دقيق الأرز والحنطة والفواكه والسكر أو العسل. فالآلهة تحبّ الحلاوي (Halawi). ولقانيسا (Ganésa) كانت تهدى المدوكا (Modoka). كعكة الروح الأكبر[419]. واقترن الكعك في حضارة الرومان بجانوس (Janus) فكان إلاها له[420]. كان جانوس يحرس أبواب السماء بحضور الساعات وكان له الشهر الأوّل من السنة وكلّ فاتح الشهور وكان من آلهة الفنون[421] يرمز كعكه إلى التجدّد وقدرة الإنسان على الصناعة والخلق يطوّع العجين أشكالا وألوانا. فالكعك في الثقافات القديمة يقدّم هبة للآلهة ويحضر طعاما على مأدبة الربّ ويكون تماثيل سحريّة تقي الإنسان وتجلب له الحظّ[422].

من خير الأغذية يصنع الكعك فيصنع من الحبوب هبة السماء. والفاكهة ثمر شجر الحياة والسكّر والعسل طعم اللذاذة والخلود. والسمن أو الزبد غذاء الرخاء والنماء، والبيض رمز التجدّد وانبثاق الحياة. والتوابل

(418) سميّة حسن محمّد ابراهيم. العادات المصريّة القديمة في العصر الاسلامي. ص ص 32 - 33.

(419) V. Agostini, "Quelques mots sur le gâteau de Ganésa" in *Asie, Savouer, goûter*, p 63; N. Balbir de Tugny, "Mets et fêtes hindoues dans le nord de l'Inde" *ibid*, pp 32. 35; F. Blanchon, "Savouer, goûter en Asie orientale" *ibid*, p .12; Om. Prakash, *Food and drink in Ancient India*, pp. 41, 69.

"Fils de shiva et de Parvâti, crée par la déesse avec sa sueur mélangée à de la poussière. pour garder sa porte [...] est le symbole de l'illusion, il évoque toutes les possibilités de la vie et toutes ses expressions". N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, p. 257.

(420) M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp 290- 291.

(421) N. Julien, *Dictionnaire des mythes*, pp 337-338.

(422) J. Bottéro, S. Noah kramer, *Lorsque les dieux faisaient l'homme*, pp. 137-231. M. Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, pp. 290- 291.

والعطور شذى يوقظ الحسّ ويصل الإنسان بعالم الغيب. من دقيق وحبوب جافّة وتوابل وعسل وسكّر أغذية تخزن فلا تنقطع يُصنع الكعك والحلوى، تنضجهما النار كما أنضجت الشمس بحمو لهيبها النبات، وييبس لهيب الفرن الأغذية ليخرج من بطنه الكعك والحلوى صامدين أمام التعفّن. ولعلّ الخوف من نقصان الغذاء والرهبة من الجوع والمرارة عامل يبعث على الحلم بطعام الخصب يبقى واللذة تدوم.

2 - مأدبة العيد حبوب توضع سبعا سبعا في الأطباق وفاكهة وبقول في النوروز والمهرجان وكعك وثريد وزلابية واسفنج وعصيدة... فمن غلاّت الأرض التي طبخ منها الإنسان العصيدة الأوليّة يأكل في العيد، ومن القوى المظهرة النبات والمنمية الزرع ينهل. فيلتحم الفاعل في الأرض بالأرض وينسجم مع غيره ممن هو مثله قوّة منتجة ليقدّسوا الحياة وليطلبوا دوام الربيع. لكنّ المرء في الحفل يحتاج إلى الانقطاع عن تلك الأيّام الرتيبة التي يأكل فيها الخبز والعصيدة والثريد والحساء، وهو في نفس الوقت يحتاج إلى الحفل ليجدّد طعام اليوم هذا، ويركن إلى الطقس به يشعر أنّه يأكل عصيدة لا كالعصيدة وخبزا يختلف عن الخبز. فيميل إلى تلوين الطعام اليوميّ في الحفل يضع عليه علامة العيد. فلا يكون ثريد تونس في الأعياد من خبز يوميّ بل يكون من فطير يعجن بالسمن يمدّ رقيقا ويطوى طيّا جديدا فيقطع قطعا صغارا بعد أن يبيّض في الطاجن ويطبخ من جديد في قدر الكسكسو المثقوب[423] فيطول زمن إعداد الخبز احتفالا بالعيد ويتعقّد طهيه تعقدا. ولا يكون ثريد العيد في المغرب والأندلس ثريدا عاديّا من لحم أو طير بل يكون من رؤوس

423) ابن رزين. فضالة الخوان. ص ص 44 - 46.

خرفان الأضحى وأكارعها وكروشها، ممّا تبقى فيه علامة الاضحى تكلّل القطاع[424]. ولا يكون ثريد النوروز أيّ ثريد بل يكون من خبز فطير يثقب أثقابا ويفوّه بالجوز والثوم المدروسين حتى يصيرا كالمخّ. ويخلط بالجبن[425].

3 - يتلازم في المواسم والأعياد الحبّ واللحم والشراب. فنبيذ السقاية وثريد الرفادة وخبز النوروز وخمره وقربان المهرجان وشرابه وحبّه نماذج قديمة. فالشراب الذي يصاحب الحبوب طقسيّا رمز الخصب يعبّر شربه عن رغبة الإنسان الدينيّ في الكينونة إذ يحيل الخمر على تعاقب دورات الخصب، ودون هذه الدورات لا كينونة، للإنسان[426]. ففي الكأس سرّ الطبيعة وحياة النبات وتعاقب الليل والنهار والفصول وسيرورة الشمس ودورة القمر. وفي الكأس دم يتجلّى فيه روح الربّ القديم. كما في الخبز جسد حيّ. في الخبز والخمر العناصر التي يكون منها الكون والإنسان، وفيهما الاختمار شاهد على التحوّل الذي يعبّر به الإنسان الدينيّ عن العبور الروحيّ. ولا بدّ للعبور من القربان يكون وسيطا بين الربّ والإنسان وعاملا مولّدا للخصب. فلا خصب دون دم قربان يظهر منه الحبّ والثمر لذلك اقترن القربان بالخبز والنبيذ. وليس قربان الأضحى أو قربان عاشوراء أو قربان الغدير ترافقه الخمور. فلا حاجة

424) م. ن. ص 40.

425) م. ن. ص ص 54 - 55.

426) D. Fournier in "La fermentation symbolique et réalité" in *La vigne et le vin*, p.291.

للمسلم في أعياده الدينيّة إلى خمرة تحوّله تحوّلا صوفيا ولا إلى وسيط تتجلّى فيه القداسة[427].

ولئن تغيّر المقدّس فإنّ النماذج بقيت دفينة في الطقوس ولئن نهى الإسلام عن الشراب المسكر فإنّ بعض المسلمين بقوا متعلّقين بالخمر ينشدون جنون المدام ودبيب الراح في العظام ويطلبون الغنم من اللذّات والغفلة عن أحداث الزمان.

4 - شراب اللّذة

في نصوص الأدب وصف لمجالس الأنس واللهو ونعت للخمرة وساقيها ومدمنها ينشد مرور الأيّام والليالي لا يدري بها، ويضرب في اللهو وينعم بالبطالة يستحثّ السقاة ويطرب للبزال. يسأل الحياة الغضّة والربيع الحاضر والشباب الرغيد واللّذة الدائمة. فلا يرى غير الجمال في الكون يتلألأ ضياء شمسه ونور بدره يمنّيه الكأس بالغواني الحور والغيد الحسان ويوقظ فيه الإحساس بحسن الشعر وترقرق الأنغام.

يقصد ظريف مجلس الظرفاء فيضع على جسده علامة ظرفه والشرب. ويقصد قاض مجلس الوزراء فيخلع ثوب الوقار ويلبس الثياب

427) الدم روح تشرب. والخبز واللحم جسد يؤكل. بهما يكون «التهام» المقدّس و«ازدراده». لذلك كان دم آني (Agni) سوما وجسده خبزا يسقى بالزبد المصفّى. وكان دم ديونيزوس خمرا وجسده لحما نينا ينقض عليه انقضاضا وكان دم المسيح خمرا وجسده خبزا. انظر E. Burnouf, *Le vase sacré et ce qu'il contient*, p 47; J. Hani, *Mythe, rites et symboles*, pp 214-215.

وقد التبست الخمر عند الساميين بالدم فكانوا يسكبونها هدايا ويقرّبون القرابين R. Smith, *lectures on the religion of the semites*, p 230.

الملوّنة بالأصباغ الحمر والخضر والصفر[428]. ويقصد نديم مجلس خليفة فيحضره «بزي الموكب ولباس الخدمة»[429]. فإن شاء داعيه تغيير زيّه «خلع أثواب المنادمة يرتديها وقتها ولا يعود إليها فيحضر بها مجلس نديم آخر فتبقى علامة هاديها عليه. لا تلبس إلاّ ساعة طربه»[430]. وخلَع المنادمة العبّاسيّة «عمامة وشي مذهّبة وغلالة ومبطّنة ودرّاعة دبيقيّة. وتحمل مع المخلوع التحايا والطيب»[431]. ومن الخلع قلنسوّة الوشي وفرجيّة الوشي[432]. وممّا يلبسه الظرفاء القمصان ذات الألوان المختلفة من الكتّان الدبيقيّ. وترتدي النسوة في أوقات الشرب واللهو والطرب العصائب المزخرفة المرصّعة بالجواهر والأحجار أو المكتوبة بأشعار الحبّ. ويغيّر ندمان الخاصّة الدمشقيّة ثوب الوقار فيرتدون القباب والتخفيفة ويحملون منديلا

---

428) الحبيب الزيات. «رقص القضاة والوزراء والأمراء». المشرق. 43. 1949. ص ص 503 - 504.

429) كشاجم. أدب النديم. ص 122.

430) م. ن. ص. ن.

431) الصابي. رسوم دار الخلافة. ص 96. والغلافة الثوب الذي يلبس تحت الثياب لأنّه يتغلّل فيه أي يدخل. والمبطّنة ضرب من الأردية يلبس فوق الثوب له بطانة قويّة ثخينة. والدرّاعة جبّة مشقوقة تعمل من الديباج أو الدبيقيّ أو الصوف يلبسها كلّ من الرجل والمرأة. والدبيقي من دقّ ثياب مصر تنسب إلى دبيق. والتحايا جمع تحيّة وهي التحفة والطرفة. وأكثر ما تطلق على الطاقة من الأزهار والرياحين التي يحيّي بها الندمان وتزيّن بها مجالس الشراب. ابنمنظور لسان العرب. مادّة. بطن. دبق. درع. غلل: انظر شرح المحقق لهذه الكلمات في الصابي. رسوم دار الخلافة. ص 96. هوامش. 5. 6. 7. 8. انظر كذلك عبد العزيز حميد. «الفنون الزخرفيّة». في حضارة العراق. IX. ص ص 263 - 264.

432) ابن منظور. لسان العرب مادّة فرج.. الفرجيّة ثوب يلبس فوق الثياب أو يلقى على الكتفين يكون مفرّجا مزرّرا وله أدران وطرق. الصابي. رسوم دار الخلافة. ص 96 هامش 9؛

ليدخلوا على الملوك[433]. ويجب ألاّ يخلّ النديم بالعمامة والخفّ و«له أن يلطفهما ويخفّفهما، وإنّما الغرض في ملازمتهما ألاّ ينحسر الرأس وتبدو القدم»[434].

تهدي الملوك لمناديها خلعا فيحمل الثوب استعارة المؤانسة واللهو وعلامة السلطان. إنّ اللباس آلية من آليات العبور إلى البلاط ودمج الآخرين فيه دمجا خاضعا للقاعدة[435]. فلا تكشف خلع المنادمة عن مظهر فرديّ ناتج عن اختيار خاصّ وذوق حرّ بقدر ما تحيل على خصائص مظهر سلطانيّ لا يسمح بسلوك لهو عاديّ. فالندامى في البلاط فئة خادمة منتجة اللعب والطرب واللّهو محقّقة لذّة الآخر وتكون لذّتها تابعة[436]، ولا ريب أنّ خلع المنادمة المصنوعة من الحرير والذهب والجواهر والكتابة تحمل علامة البذخ[437]، وتداخل الألوان فيها ينقل الشرب إلى عالم الأنوار والرياحين والتفاؤل والبهجة والفرح، عالم يختلف عن اليوميّ الذي قد يلبس فيه السواد[438]. فتذكّر الألوان بالربيع وعالم الجنان. وإذ تخفّف العمامة ويخفّف القباء والخفّ فإنّ في ذلك طلبا

433) حسين العبيدي. الملابس العربيّة الاسلاميّة في العصر العبّاسي من المصادر التاريخيّة والأثريّة. ص ص 90 - 91. 169. 202 والتخفيفة طاقية. م. ن. ص 92.

434) كشاجم. أدب النديم. ص 122.

435) يرتبط الثوب بالوعي الجماعيّ أي بالمعايير والقواعد والعادات والرسوم وليس أحسن من الثوب به يتمّ الضغط على الجسد وتحديد أدوار الفاعل ووظيفته.

436) انظر .T. Veblem; *Théorie de la classe de loisir*, pp 41 - 42. كان الندماء يؤلّفون في بغداد «دائرة صغيرة حول الخليفة.. وأغلبهم من الظرفاء والعلماء والأدباء يصطفيهم الخليفة.. يتقاضى الندماء رزقا خاصّا بهم». محمد سعد الشيباني. تاريخ العراق. ص 267 . وفي أدب النديم لكشاجم فقرات تفيد بأنّ النديم خادم ليست له حريّة. يجبر على الشراب وعلى السكر. ص 115.

437) لا بلاط دون مسرحة البذخ والوفرة والسرف. م. ن. ص ص 49. 59.

438) الجهشياري. الوزراء والكتّاب. ص 212.

لتجاوز ثقل اليوم وجدّه. وإذ تؤكّد تغطية الجسد لا يبدو منه رأس ولا قدم فإنّ في ذلك التزاما بالزمن وحدوده والأرض وقيودها إذ العري وحده يكون خارج الزمن واستعارة لجنّة أصلية كانت في البدء لا ثوب فيها ولا قيد ولا وعي[439]. وليست جنّة الخلد التي تكون في الزمان الأخروي غير صورة من أرض. ثياب الشرب فيها «سُنْدُس خُضْرٌ وإسْتَبْرَقٌ وحُلُّوا أَسَاوِرَ مِنْ فِضَّةٍ»[440].

ولئن بدت لياقة الخاصّة معيارية فإنّ السلطان حين يمخّض نديمه بخلوق تمخّض به ويلبسه نفس الحرير الذي يلبس[441] ينشد علاقة تفاعليّة مختلفة عن التفاعل اليوميّ الذي يكون الثوب فيه استعارة للتمايز. فاللباس الواحد يقرّب بين المتباعدين ويدمجهما في منادمة يطلب بها إلغاء الحدود.

ولعلّ عادة تغيير الثوب في المآدب من الرواسب القديمة التي ترتبط بخلع علامة الدنيويّ وارتداء علامة المقدّس ثوبا يتمّ به العبور. كما أنّ عادة تزيين الندمان بالأزهار والرياحين يكلّلون بها رؤوسهم وآذانهم وأعناقهم[442] من الطقوس الدينيّة القديمة. فحمل الأغصان والأزهار ووضع الأكاليل على الرأس وتقديمها للآلهة والتعلّق بها في طقوس العبور وطقوس

---

439) J. de la Rocheterie. *La symbologie des rêves. Le corps humain*, "Nudité", p. 154.

440) الإنسان 76 / 21.

441) الجهشياري. الوزراء والكتّاب. ص 212.

442) انظر ارتداء الشرب لأكاليل الريحان والورد والنرجس في الرقيق القيرواني. قطب السرور. ص 15. الحبيب الزيّات. «رقص القضاة والوزراء والأمراء». المشرق. 43. 1949. ص ص 503. 504.

المنادمة على صلة بشعائر الخصب وتقديس القوّة الشمسيّة الناريّة[443]. وليس من الغريب أن يطلق في العربية على إكليل الريحان والآس الرعلة وعلى أطراف الكرم الغضّة الليّنة إذا نبتت وانثنت وطابت[444]. فالعلاقة بين الإكليل والكرم واضحة ففيهما القوّة الإخصابية وروح النبات يتجلّى فيها الإلهيّ. يجعل الإكليل على رأس الشرب تاجا شمسا يتوق إلى نورها الساطع من أذهلته السماء ودعته إلى سعادتها المطلقة[445].

يستحبّ الغبوق والصبوح[446]. ففي الليل تقف الحياة العاديّة لا يطرق طارق ولا «خبر قاطع ولا شغل مانع»[447] فالليل زمن حميم هو زمن

443) الفردوسي. الشاهنامه. II، ص 105 ؛ .Encyclopédie des symboles, pp 170-172; M
Eliade, *Histoire des croyances et des idées religieuses*, I, p. 273; R. Flacelière, *La vie quotidienne en Grèce*,p 214; P. P.Lavedan, *Dictionnaire illustré des antiquités grèecues et romaines*, pp 301-302; O. Viennot, *Le culte de l'arbre dans l'Inde ancienne*, p. 170.

444) الرُّعْلة : اكليل من ريحان وآس يتّخذ على الروؤس. والرعلة، أطراف الكرم الغضّة الليّنة إذا نبتت. يقال : رعل الكرم والجمع رعل. وعشب أرعلّ : إذا انثنى وطاب. وقضيب أرعل إذا كان رخصا. ويقال لما تهدّل من النبات أرعل وشجرة مرعلة إذا كانت رطبة. محمد حسن آل ياسين. معجم النبات والزراعة. II، ص 206.

445) *Encyclopédie des symboles*, pp 170-172.

446) الغبوق شرب العشيّ والصبوح شرب الغداة والجاشريّة شرب السحر والقيل شرب نصف النهار. الثعالبي. فقه اللغة ص 169. وقد جاء أنّ العشيّ يقال لما بين المغرب والعتمة ويقال لما بين زوال الشمس والصباح ويقال لما بين زوال الشمس وطلوع الفجر ويقال هو آخر النهار إذا زالت الشمس. ابن منظور. لسان العرب. مادّة عشي. وورد أنّ الصبوح سمّي بطلوع الفجر وكلّ شرب في أوّل النهار قبل انتصافه فهو صبوح. الرقيق القيرواني. قطب السرور. ص 328.

وانظر في الراغب الاصفهاني. محاضرات الادباء. I، ص 208 ؛ المقّري. نفح الطيب. I، ص 625 ؛ المسعودي. مروج الذهب. IV، ص 277. وانظر علي الغيضاوي. الإحساس بالزمان في الشعر العربيّ. I، ص ص 436 - 437. 441 ؛ أحمد النوش. التصوير الفنّي للحياة الاجتماعية في الشعر الأندلسي. ص 301 ؛ علي هاشم. الأندية في العصر العباسي. ص 162.

447) التيفاشي. سرور النفس. ص 45.

الألفة والخلوة يطلب فيه الأنس وتحلو اللّذة حين ينام الخليّ وتسكن الدنيا ويحنّ الحالم إلى أعماق ذاته ينزل إليها فاقدا وعيه متحرّرا من كلّ قيد. وقد تقبل عساكر الليل على المرء بالهموم والفكر فيطول الليل وتبدو رايات الظلام غصصا والنجوم الطافية في بحر الدجى شيبًا. فتهفو النفس إلى الخمر تطرد بها الليل وطولَهُ والدهر ونقمه. ورغم ذمّ بعضهم الصبوح لتعطيله اليوم فإنّ غانم اللّذة استحسنه واستطرفه على الروض والزهر وتحت الدجن. فعندما يذهب ثلثا الليل ويرتفع الحجاب عن الشمس يضرب الديك بجناحه ويصيح معلنا بداية النهار. حينئذ تفتضّ عذرة الصباح ويباكر الندماء إلى الأقداح[448] ينبّههم الديك إلى النور الساطع يشرق على الكون وإلى ميلاد النهار وتجدّد الحياة[449].

وإذا كان أهل «اللهو والبطالة» يطلبون الراح عشيًا وصباحا يقضون الأيّام في شربها والليالي فإنّ من الخلفاء من كان يشرب يوما ويدع يوما ومنهم من كان يسكر كلّ جمعة أو يوم الثلاثاء، ومنهم من كان لا يشرب الخميس ولا الجمعة[450].

ولقد قسمت أيّام الأسبوع «على أقسام من اللّذة والاستمتاع بطيب العيش والتصرّف في أطوار الحياة فكان يوم السبت منها مخصّصا

---

448) الثعالبي. خاص الخاص. ص 62؛ الرقيق القيرواني. قطب السرور. ص ص 324. 328 - 329.

449) انظر رمز الديك في: J. de la Rocheterie, *La symbologie des rêves, La nature*; G. Van der Leeuw, *La religion dans son essence et ses manifestations*, p. 382.

450) الراغب الاصفهاني. محاضرات الأدباء. I، ص 710.

للصيد والشراب والخروج إلى البساتين والمنتزهات»[451]. ولا ندري أكانت عادة الشرب في السبت مأخوذة عن الفرس[452] أم عن راحة اليهود فيه واحتفائهم بالخلق أم كانت للسبت صلة بكوكب الشمس أو السعد ؟ [453]

يحتاج المرء إلى زمن في اليوم ينسى فيه جدّه ويرتاح من كدّه فها الليل زمن الراحة والنوم في الحياة العاديّة وها الليل زمن الحفل للراغب في نسيان رتابة العيش يسأل الطرب واللهو بهما يبدّد وحشة الأيّام وظلمتها. ولا يكفيه الليل وحده مدّة للحفل فيطلب صبحا لا يرتدي فيه ثوب الجدّ ولا يكون فيه سلطان للعقل بل هو الصبح سرور ولهو وطرب.

وأكثر ما تطلب الخمر في فضاء قصّي يبعد مرأى رتابة الفضاء العاديّ. يقصد أهل الشراب والطرب الديارات لتوفّر الخمر فيها ولقيام أهلها بخدمة الشرب ولأنّها بعيدة عن العمارة. تكون في نواحي المدن حيث الربى والسهول والرياض[454]. ويرتاد أصحاب اللهو الخمّارات

---

451) حبيب الزيات، «أيّام السبوت بدمشق في عهد العباسين»، المشرق، 1928، ص 41. ولم يقتصر السرور في السبت على البغداديين بل كانت عادة الشاميين بدمشق وأهل المغرب والأندلس واليمن ولا كان القصف في السبت خاصّا بالملوك بل كان سكر الفتيان فيه سنّة. م. ن. ص ص 41 - 46.

452) كان للفرس يوم بهرام أو يوم رام ينقطعون فيه لمعاقرة الراح. م. ن. ص 41.

453) لعلّ السبت يوم سعد وفرح وسرور ونور وإشراق فقد كان تقسيم أيّام الأسبوع عند البابليين مقترنا بالكواكب. انظر علي الغيضاوي، الإحساس بالزمان في الشعر العربي، I، ص ص 453 - 454.

454) ابن محمّد، البدور المسفرة في نعت الأديرة، الأصفهاني، الديارات، الشابشتي، الديارات، انظر عبد الرحمن صدقي، ألحان الحان، ص ص 32، 35، 37، 43 - 44 ؛ عليّ محمّد هاشم الأندية في العصر العبّاسي، ص 177.

والحانات، ولم تكن هذه في مأمن من الرقابة تقفلها حينا وتهرق خمورها أحيانا وتسخن أصحابها. ولكنّ الشرطة كانت تتغافل عنها طورا وتستثمرها الخاصّة أطوارا. وكانت بعض الخمّارات في بغداد تدار من قبل النسوة يتعرّفن على قاصديها قبل ولوجهم العتبة فإذا خفن العقاب أوصدن الأبواب بالمزاليج وأنكرن الخمر والمتعة. ولعلّ حانات الأرياف كانت لقصّادها أضمن ولطالبي المتعة آمن ولسائليّ اللّذة أجمل. إذ تكون في البقاع النزهة الحسنة وعلى الشطآن[455]. ولم تكن الحانات تفتح أبوابها لأيّ كان بل لها روّادها من الظرفاء والشعراء والأمراء وقوّاد الجند وأصحاب المال[456]. تفرش الخمّارات بالنمارق والبسط وتشمل الدنان والخوابي والطنابير والأعواد والطاسات والقناني والكؤوس[457]. وتطلب الخمر في المنازل والقصور ومتون الزوارق وأماكن الصيد والبساتين والحقول[458].

وقد يستحبّ الشرب تحت الدجن في يوم غيم لم يمطر أو في يوم رذاذ، وقد تطلب النشوة في النسيم العليل والأفق الطلق والجنان الجميلة تخلب صهاريجها الفضيّة الأبصار ويطرب خرير جداولها المترقرقة وأنهارها الجارية، الأنظار وتريح كرومها المعرّشة وثمرها المتألّق اليانع النفس، ويتضوّع شذى رياحينها المزهرة. في ضوء النهار تبسم الطبيعة فيضحك الأنس وتشرق الوجوه ويطيب السرور، وفي اللّيالي المقمرة

455) سليمان حريتاني، الخمرة وظاهرة انتشار الحانات ومجالس الشراب في المجتمع العربيّ الإسلاميّ، ص ص 105، 108 - 109؛ عبد الرحمن صدقي، ألحان الحان، ص ص 35، 37.

456) علي محمّد هاشم، الأندية في العصر العبّاسي، ص 162.

457) سليمان حريتاني، الخمرة وظاهرة انتشار الحانات في المجتمع العربي الإسلاميّ، ص 102.

458) الثعالبي، يتيمة الدهر، II، ص 200؛ المقري، نفح الطيب، IV، ص 180؛ حسن أحمد النوش، التصوير الفنّي للحياة الاجتماعية في الشعر الأندلسي، ص ص 295، 297، 299.

على نهر كنهر دجلة يعمق الإحساس بجمال البدر على صفيحة وجه النهر فينشد المرء الغنم باللّذة[459].

وقد تبسط أنماط المجالس بين الآس والورد والنرجس، وتتدفّق فيها روائح النارنج والأترجّ والتفّاح. ويؤتى بتماثيل العنبر المعجون بالمسك والزعفران والكافور في غضائر صينيّ وندّ وشمع معنبر مكفّر. ويجعل الورد أطباقا بين يدي الندمان يشربون عليه ويصطبحون فيتلف. تتضوّع روائح عطور تطيّب به أهل الطرب وخلوق تضمّخوا به وشذى الفاكهة وعبير الريحان وريح البخور يتصاعد إلى السماء[460]. يغيّر النَور المجلس فيجدّد اللّذة. فمن مجلس مغطّى بالفاكهة الفاخرة يضجر الملك منه فيأمر بآخر يطرح فيه النيلوفر العبق ويغيّر بشيء من الكافور يسحق عليه حتى يلوح «كأنّه ثوب أخضر ندف عليه قطن رقيق أو روضة سقط عليها ضرائب الثلج»[461]. وقد يشتهي الملك الاصطباح على النرجس[462] أو أن يكون كلّ ما تقع عليه عينه في مجلسه أصفر[463] أو أن يكون شرابه على الورد تطرح فيه الدراهم الخفاف وقطع الندّ والكافور والتماثيل حتى يجمع بين ريح النور وحسنه واللعب بحثا عن الدراهم في الورد[464].

---

459) ابن طيفور. كتاب بغداد. ص 112 ؛ الثعالبي. من غاب عنه المطرب. ص 51، 116 ؛ يتيمة الدهر. II. ص 205 ؛ الرقيق القيرواني. قطب السرور. ص ص 43، 50 ؛ المقّري. نفح الطيب. IV. ص 262، 495 ؛ انظر عبد الرحمن صدقي. الحان الحان. ص ص 37، 44.

460) ابن عذاري. البيان المغرب. ص 295 ؛ ابن المعتزّ طبقات الشعراء. ص 210. التوحيدي. الرسالة البغدادية. ص ص 175 - 176 ؛ القاضي التنّوخي. نشوار المحاضرة.I. ص 276.

461) القاضي التنّوخي. نشوار المحاضرة I. ص ص 296 - 297.

462) م. ن. I. ص 295.

463) م . ن. I. ص 301.

464) م. ن. I. ص 304.

لذّة الشرب ليست من الشرب وحده بل هي لذّة يحدثها النور يمتع الحواس ويثير الخيال ويحثّ المرء على طلب النشوة للانصهار في الكون والامتلاء من الجمال. فمن النيلوفر يولد العالم حين تنفتح الزهرة في الفجر بعد انغلاق في الليل البهيم. حين تشرق الشمس على سطح الماء يتهيأ النيلوفر للضحك فيحنّ المرء إلى الغنم من اللذة وإلى الاحساس بالحياة[465]. ومن النرجس يظهر الربيع فتبهر دراهم النَور الفضيّة العين وتسطع دنانيره البهيّة النفس لا ترى سوى الحسن صفرة يسرّها بريقه ويبهجها تألّقه. يعكس النرجس على ضفاف النهر صورة الذات تجنح إلى عالم الحبّ. فها هو السكران سجين العشق دوما. تائق إلى حبّ يمنّي بوصاله النفس ويشكو امتناعه فيمتعه المنع[466]. وفي الورد يبدو الجمال وتظهر الحياة أتمّها والروح أزكاها والحبّ أعذبه. يتراءى الورد دما جريالا يحوّل الشّرب ذلك التحوّل الصوفي العجيب وبريقا خاطفا مذهلا يفوح منه ريح يضحك السماء[467]. تختزل الوردة كلّ الرياحين تستقبل شعاع الشمس، يتألّق بريقها الخلاّب فيكشف نضارة تسطع وجمالا يبهر وحياة تتدفّق فيذكّر الورد بنضارة الأنثى والشباب الريّق. فالوردة أنثى أبديّة تلك الأنيما الكاملة المتجدّدة تجدّد الحياة[468]. إنّها «زهرة الدنيا» والنساء، كلّ النساء. فالوردة الحمراء صاحبة لهو وطرب. والبيضاء

---

465) انظر J. Chevalier et A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, "Nénuphar", p 662.

466) انظر رمز النرجس في م. ن. ص 658.

467) انظر رمز الورد في م. ن. ص ص 823 - 822.

468) E. Harding, *Le mystère de la femme*, p 207; C. G. Jung, *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, p 653.

امرأة عفيفة، والكبيرة الأوراق امرأة حسناء مليحة، فالوردة أنثى تُعشق ويشتهى عذب لماها [469] والخمرة كالوردة أنثى تطلب ريقا خضلا.

لذّة الشرب تكون بين الشجر. فالشجرة تعكس تمام الوجود وتجدّده الدائم وتبعث في الشرب يجلسون تحت أغصانها الوارفة الإحساس بزمان غير محدود بل بالخلود والشعور بالانتشاء في عالم مقدّس والامتلاء من الكمال والتمام. واتّحاد الكائن بالكون[470]. يدعو الماء[471] صورة الماء فيلتذّ المرء بمرآه يترقرق في عالم فردوسيّ لاوعي فيه، وينتشي تحت دجن يحجب الشمس تجلو وتختفي فتعبّر عن حالات من الصحو والسكر، ويتمتّع بالغمام يبكي، يرشّ الأرض تحته عروسا وبصوت البرق والإرعاد يبشّر بالخصب فيحتفي الشّرب بميلاد الحياة.

وإذا كانت الخمر تطلب على النيران والكوانين والشموع[472] فيداخل نور الشرب ضياء النار وتتحدّ النار بالنار فتخيّم الحرارة الحميمة على المجلس. فإنّ لذّة الأنس في القرّ تبدّد وحشة الظلام وبرد الجسم، فطيب السرور في الشتاء يدفئ الندمان وبهاء الثلج يذكّر بكافور يمزج الخمر وبياض «آنية من فضّة»[473] وبلون الحسن خالصا [...] والحسن عفّا [....] والنور والضياء»[474].

469) ابن سيرين. تفسير الأحلام. ص ص 448 - 449.

470) انظر رمز الشجرة في J. de la Rocheterie *La symbologie des rêves, La nature*, pp 41-43.

471) رأينا أنّ الماء رمز لكلّ السوائل فتكون الخمر رمزا من رموز الماء.

472) السرّي الرفاء. المحبّ والمحبوب والمشموم والمشروب. ص 234.

473) م. ن. ص 229.

474) الصادق الميساوي. «الألوان في اللغة والأدب». حوليات الجامعة التونسية. العدد36.1995. ص 276.

يطيب الشـرب بعد الأكل. فيمتع النبيذ بعد اللحم شرابا وكبابا[475] وتعذب الخمـر من العنب الأبيض بعد طبيخ بعصيـر الرمّان[476]. يطيب الشـرب بعد الأكـل «فلذّة الشـرب بعد الأكل أقـوى من لذّته وحـده»[477]. ولا يعني الفصل بين المائدة والمجلس أنّ الراغب في العشـاء على النبيـذ[478] أو الاجتماع على جـزور للشرب[479] لا يحقّق رغبته في الجمع بين الأكل والشـرب. ولكنّ النفوس أكثـر ما تطلب الراح تطلبهـا بعد الالتذاذ بألوان المطاعم.

توضع الصـواني بين الأيدي ويقـف السـقـاة على رؤوس النـدمـان بالأباريق فيها ألوان الشراب ويجيء الخدم بالأقداح يناولونها الجلساء[480]. تهفـو النفس إلى الخمـر مشـعشـعة ترقّ بالمزج فتصفّق بماء سحاب يجول في جنبـات الأباريق يبرد نـارها. فالخمر نار إن لم تمـزج. فتشـتاق النفس إلى الـراووق المصفّـاة تروق كمـا تروق الرقـراقة الرائعة الحسن والسـاقي الـروقة يتـرقرق ماء وجهه بهاء تثير غمزاته فتأخذه العين ويقبله القلب. ويطلب الشـارب سخاميّـة سلسلا ماذيّة تلين فـي الحلق وتسهل. وشموسا تهزّ النفس هزّا، وراحا تفاحيّة أو ورديّة أو مسكيّة ينتشر ريحها فتحدث في الروح خفّـة وطربا، وينشـد النشـوان الجريال دما يتـرع في أكواب تتوّج بأكـاليل الورد، ورحيقـا في لون الزعفران ذهبا يُدَعْدَع في الكؤوس

475) ابن طيفور، كتاب بغداد، ص 111.

476) ابن وحشيّة، الفلاحة النبطية، I، ص 955.

477) ابن طيفور، كتاب بغداد، ص 111.

478) القاضي التنّوخي، نشوار المحاضرة، I، ص ص 334 ، 336.

479) الاصفهاني، الاغاني، XII، ص 197.

480) م. ن. XV، ص 127 ؛ الصولي، أخبار الراضي بالله والمتقي لله، ص 56.

ويُدْهَق كالنجوم فيتدفّق من الكأس بريق في الظلام الحالك يبدّد الفناء أو ليست النجوم في أحلام الكائن المهدّد بالفناء ضياء لا يحدُّه حدّ [481] ؟

تشرب الخمر قليلا قليلا فتَتَغمّر. ويسأل شاربها نقلا يلذّ به التَمَقُّق ويطيب التَتَوُّحُ يطيل لذّة الشرب ويطيّب الأنس. يُنتقل على الشراب بالرّمان الحلو والمزّ والعنب والإجّاص والكمثري والسفرجل والنبق والزعرور والخوخ والمشمش والأترجّ والبندق والفستق واللوز والزبيب والسكّر السليماني وقصب السكّر المعسول بماء الورد والخشكنانج والبازماورد والملح الصنعانيّ والطين الخراساني والباقلاء والسمسم المقليّ والعود الهنديّ والعصافير المطبوخة واللقانق ولحوم الضباء أو اللحوم الرخصة قلايا أو شرائح ملفوفة على القصب مشوية أو قديدا، والأقراص الصغار المقليّة أو المخبوزة في التنّور، وأقراص الخبز المرقّقة المطليّة والسكنجبين العقيد من الجلاّب المنقّي[482].

481) انظر اسماء الخمر وصفاتها في ابن السكيت. كتاب الألفاظ. ص ص 265 - 269 ؛ الثعالبي. فقه اللغة. ص 274 - 275 ؛ الرقيق القيرواني. المختار من قطب السرور. ص ص 28 - 39 ؛ النويري. نهاية الأرب. IV. ص ص 86 - 88 ؛ وانظر السريّ الرفاء. المحبّ والمحبوب والشارب والمشروب. ص ص 9. 25. 29. 43. 54 - 55. 58 - 60. 67. 101. 119. 122. 124. 157 - 158. 170. 172. 180.

482) ابن سيّار. كتاب الطبيخ. ص 233 ؛ ابن وحشية. الفلاحة النبطيّة. I. ص 955 ؛ الاصفهاني. الأغاني. IV. ص 353. التوحيدي. الرسالة البغداديّة. ص ص 184 - 185 ؛ الرقيق القيرواني. قطب السرور. ص ص 161. 294 ؛ الصولي. أخبار الراضي. بالله والمتّقي لله. ص 56 ؛ القاضي التنّوخي. المستجاد. ص 76 ؛ كنز الفوائد. ص 60 - 61. 132 ؛ المسعودي. مروج الذهب. IV. ص ص 73 - 74 ؛ 277 ؛ الوشاء. الموشّى. ص ص 196 - 197. أمّا الطين الخراساني فهو طين الأكل ينتقل به. انظر الرسالة البغدادية. ص 185. هامش 1.

وعادة الانتقال على الشراب توجد في فارس[483] وبلاد الرومان واليونان[484]. وإن تعدّدت النقل وتنوّعت فإنّ أكثر ما تواتر في النصوص الفاكهة الطريّة واليابسة. فعلاوة على طعمها اللذيذ وعطريتها الشذيّة هي في عالم الأحلام مالٌ وملك وتجارة ورزق وربح[485]. فهي خير وسعة ونعمة ووفرة يشعر مرآها برغد العيش وغضارته، ونضارتها بالربيع الدائم، ويوحي شكل بعضها بنهد وخدّ وثغر وقدّ... تتضوّع رائحة التفّاح العنبريّة تفرح القلب وتغذّي الروح وتجتمع فيه «الصفرة الدريّة والبياض الفضيّ والحمرة الذهبية [...] [فـ] تلتذّ من الحواسّ ثلاثة بجرمه، العين بحسنه والأنف بعرقه والفم بطيبه»[486]. رأى الشعراء في التفّاح تكامل الحسن ولحوا فيه «خدود المحبّ» ولين عطفي المرأة وطيب نسيمها وطعم لماها وحمرة خدّها [487] وكانت التفاحة ثمرة الشوق تجمع «وصف العاشق الوجل والمعشوق الخجل»[488]. ولا شيء يفوق التفّاح طيبا ورائحة فهو ثمرة السعادة البالغة، في شجرتها ما في الكرمة من الأسرار الإلهيّة[489].

483) وصف الثعالبي في غرر ملوك الفرس وسيرهم انتقالهم بلبّ اللوز المدقوق والمنقّى من قشره بالسكّر ولباب جوز الهند الطريّ بالطبرزد والجلاّب اليابس وحبّ الرمانين بماء الورد والتفّاح الشامي ومفلّق الخوخ الأرمني والرطب باللوز وحمّاض الاترجّ الطريّ والبزماورد. ص ص 313 - 315؛ 708.

484) يضع الإغريق على موائد شرابهم الفاكهة الطريّة واليابسة والحلويات والفول والحمّص المقليين. انظر R. Flacelière, *La vie quotidienne en Grèce*, p 213. والنقل هي (Nclei) اللاتينية و(Nogolmata) اليونانية. آدم متز الحضارة الاسلاميّة في القرن الرابع، II، ص 243.

485) ابن سيرين، تفسير الاحلام، ص ص 440 - 441. 444 445†-. 447. 465.

486) السيوطي، المقامات، ص ص 98 - 99.

487) م. ن. ص 100.

488) الحصري، زهر الآداب، I، ص 297.

489) J. de la Rôcheterie, *La symbologie des rêves, La nature*, "pomme", pp 201-202.

تمـزج في الخيـال لذّة الأكل ولذّة الجنس و«تتّحـدان في شـوق الحالم»[490]. ويجد الواحد في الكمّثرى روائح وطعوما شبيهة بالتفّاح بل يفاجئه طعم ماء الورد والسكّر ويتراءى له الكمّثرى ثدي مليحة وناهد كاعب[491]. أمّا النبق فهو من سدرة المنتهى ثمر في صفرة الذهب طعمه ألذّ من الشرب[492]، والرمّان فاكهة الجنّة تلقح حبّاتها رمّان الأرض، إنّها ثمرة مدوّرة كالقمر على رأسها تاجٌ كالشمس، يفضّ قشرها فضّا وتمصّ حبّاتها مصّا، فيسيل منها عصير عذب كالعندم فيه حلاوة وفيه مزازة تدغدغ اللسان، فيجد آكله طعم اللذّة. فالرمّان نهود الغيد وأثداء الخرائد[493]. أمّا السفرجل ففاكهة تجمّ الفؤاد وتشدّ القلب وتطيّب النفس، يسكر عطرها ويبهر تبرها ويعجب شكلها. في طعمها نكهة عطر لذيذة وحلاوة ممزوجة بقبض تجمع أطراف اللسان ومزازة تطلقه، وفي جلّنارها شعاع يتّقد في الغصون الخضر[494]. والخوخ ثمر يجمع بين الريحان والفاكهة، في بياضه احمرار وفي احمراره اصفرار، كأنّه خدود عذارى ووجنات معشوق فيها «أثر للعضاض»[495]. والعنب حبّاته «ظروف النور» و«أوعية السرور» و«أمّهات الرحيق في مخازن العقيق»[496].

تغلب على هذه الفاكهة الرطوبة والبرودة فتشاكل الرطوبة رطوبة الخمر وتخفّت البرودة من نار المدام كما يخفتها الماء تمزج به، فتروق

490) N. Châtelet, *Le corps à corps culinaire*, p. 151.
491) السيوطي، المقامات، ص 102.
492) م. ن. ص 102 - 104.
493) م. ن. ص ص 83 - 84.
494) م. ن. ص 95.
495) م. ن. ص 105.
496) التوحيدي، الرسالة البغداديّة، ص ص 169 - 170 ؛ الحصري، زهر الآداب، I، ص 297.

الفاكهة في الحلق بعد الشرب وقبل الشرب. يلين الخمر عصيرها ويدغدغ الأنف ريحها، فينشر فيه الشوق ويحرّك الرغبة. ولما كان اللعب غاية من غايات الشرب فلا أحسن من عبث بنبق «كأنّه أزرار حرير ملوّنة» و«لبّ فستق كأنّه خرزات جزع، وحبّ لوز كأنّه ألسنة. فالفاكهة الجافّة حارّة مفرحة يسهل أكلها بين الكأس والكأس إن كانت بلا لحاف. ويمتع تقشيرها وتكسيرها ونزع لحافها إن كانت مرتديته. تنشّط الفاكهة الجافّة للشرب وتهيّج الرغبة فبانيتها خاصيّة معروفة. ولا أمتع للشرب من ملوحة تعطش فيستزيد الشارب من الخمر. ولا من حلاوة سكّر يتفتّت تحت اللسان ويسيل عصيره في الحلق سلسبيلا. ولا من قبض يطرب اللسان، ولا من مزازة تنعشه.

لا تكتمل «لذّة الشرب» دون «إحضار نهود السفرجل وقدود قصب السكّر ومباسم قلوب الجوز وسرر التفّاح ورضاب ابنة العنب»[497]. فالفاكهة التي ينتقل بها في مجلس الخمر ثدي وجيد وثغر ومبسم وسرّة ورضاب والعلاقة الاستعاريّة بين هذه الأعضاء والفاكهة هي نفس العلاقة بين الخمر والريق أو بين اللحم والجسد. فالمادّة تتراءى للحالم طعاما وشرابا، وفعل الأكل والشرب مثل الفعل الجنسيّ امتلاك وإتلاف وإدماج[498]. فالفم يدمج المأكول والمشروب هو الفم يقبّل المحبوب ينشد دمجه وابتلاعه[499].

مجلس الشرب عطر يعزل الإنسان عن روائح اليوميّ. ففي الحياة العاديّة قد يشمّ المرء السهك والبخر والصّنان والزفر والزهومة والشياط

---

497) المقرّي. نفح الطيّب. VI، ص 496.

498) م. ن. ص 152.

499) J. de la Rôcheterie, *La symbologie des rêves. Le corps humain*, "Bouche", p. 131.

والعطن والنتن، وفيها يشمّ رائحة البلى. فالنتن من التعفّن والتعفّن موت. أمّا الحقل ففيه الطيب يتضوّع والزهر يتفاوح على الارض والرأس، وفي الأيدي، بل يتناثر كالمطر ويتساقط على الشّرب، وريح الفاكهة ينتشر فلا يُكتفى بشذاها يعبق بل تحمل في الأيادي كالعنبر ويستنشق عبيرها يثلج الصدر[500]، بل قد يطلب الواحد، لا يكفيه ذلك عندما ينتشي، بركة من ماء الورد الممزوج بالعنبر والزعفران يلقي فيها نفسه ويخرج منها فيطرب ويعود إليها ليذوب في العطر[501].

تختلط كلّ الروائح ترجّ النفس فترجّ وتهزّها فتهتزّ. فالعطر فاتن جذّاب مغر ساحر يلهي ويسرّ ويبهج، والفوحُ يثير الشوق ويوقض اللامعقول ويداعب الحسّ، ويمنّي بالجنّة الشذيّة ويشعر بالتسامي والعلوّ والارتفاع، بكلّ ما هو مهيب جليل عظيم، فالعطر خفيّ محتجب لا يرى ولا يمسك ولكنّه يصل الكائن بالكون[502].

لا يكتفي ناشد اللّذة بالعطر يمتع الروح بل يسأل جودة اللفظ وحسن الايقاع وعذب اللحن. يطلب الشّرب الغناء، فهو «من أكبر اللذّات». يسرّ النفس ويصفّي الذهن ويلين العريكة ويثير الخيال ويريح البال وينبّه العقل ويفتح الرأي ويفرج الكرب ويزيل الهمّ[503]. ينشط الغناء للشّرب وينشط الشرب للسماع فتولّد اللذة اللّذة. تتمايل الرؤوس

500) M. Canard, "Quelques aspects de la vie sociale en Syrie et Jazira au dixième siècle d'après les poètes de la cour hamdanite" in *Arabic an Islamic Studies*, pp. 180-181, 183-184.

501) الاصفهاني، الاغاني، I، ص 57.

502) "Le délicieux arôme soulève l'être humain tout entier, lui élargit la poitrine dans une inspiration profonde, il se sent en harmonie avec le monde, escalté, élargi, libéré [...] Le parfun unit l'homme au monde" H. Telleback, *Goût et atmophère*, p. 24.

503) ابن خرداذبه، «من كتاب اللهو والملاهي»، المشرق، 54، 19، ص 140.

وتهتزّ الأبدان وتتزاحف عن مواضعها ويتعجّب النشوان من ترقرق الأ[illegible] بجمال الأصوات. ولا يعدل حسن الشعر وجودة القريض شيئا. ولا يكتمل الأنس دون ترقرق البيان سحرا. يطلب السكران اللغة تغمره والكلام يمتعه والاستعارة يعريّها. فيهزّه الوصف ويرجّه الايقاع ويغمره الجمال ويطربه العشق وتمتعه الشكوى وتمنّيه الوعود. يسكر من الفنّ فيقع التسابق في الشعر وتهفو النفوس إلى الخمر توصف. فيفعم المتلقي الوصفُ، فتطلب النفوس المزيد من الخمر. وها الفم يدمج الرحيق في الذات يتدفّق منها ليخرج بيانا يفوق لذّة الشرب[504] ولكأنّ اللسان في الفم مفلوق منشطر (Langue bifide). جزء منه يذوق الماذيّة وجزء منه يتكلّم وينشد ويغنّي[505].

في مجلس يبشّر فيه ديونيزوس برونق الربيع وينشر الفرح الجليل[506]، يرى النشوان الساقية أو المغنّية أو الجارية فيرى الحسن يعجب والضياء يبهر فيحرّك الحسنُ والكأس الهوى داء يروي النفوس وسقما مكتوما وجمرا مضطرما. فينساب الغزل رقيقا مقدودا يؤجّج نار العشق ويثير الشوق، فيتذكّر القتيل قاتله ويجد في مصرعه بعض المتعة. يرى السكران المرأة حسنا والغلام بهاء، فيمنّيه الجمال ويشتهي القبلة خمرا

---

504) يكفي تصفّح مجالس "الأغاني" للاصفهاني "ونشوار المحاضرة" و"الفرج بعد الشدّة" للقاضي التنوخي، و"الذخيرة" لابن بسام و"يتيمة الدهر" للثعالبي وغير هذه النصوص لتبيّن تداخل متع الشرب والشعر والغناء وتعاقبها وتوليد بعضها بعضا. انظر كيف تكون الخمر موضوعا للوصف في مجلس خمر. المسعودي مروج الذهب. IV. ص ص 329 - 331.

505) M. Serres, *Les cinq sens*, pp. 166-167.

506) الفرح الديونيسيّ يشعّ في الخريف ولكنّ ديونيزوس وأمّه سميلي (Semelée) يبشران برونق الربيع وجلاله. H. Jeanmaire, *Dionysos*, pp. 27-28.

والعناق دفنا. أوَ ليس اكتمال اللّذة يكون بالوصال ؟ [507] أوَ ليست الخمر شراب الحبّ وإكسير الهوى ؟ [508]. لا تخلو ثقافة من التقريب بين الخمر والحبّ والاتّحاد السري بين الكائن والكون يحقّقه السكر والجنس. إنّ الخمر قرينة الأنثى[509] تلازم فينوس[510] وهي شيطان الزهرة، بل هي الشيطان الأصليّ يتنكّر في صورة امرأة تغوي وتفتن لتأخذ رحيق الخلود[511].

وليست المرأة في عالم اللّذة سوى قادح على السرور ومبعث للشوق. فهي عنصر من عناصر اللّذة[512] تطلب الباهرة السناء الماهرة الغناء الحاذقة الشعر المختبرة في اللغة القادرة على المذاكرة[513]. تمتع الجارية في المجالس وقد تتمتّع وهي تُمتّع. ويرفض المجتمع أن تلتذّ الحرّة بالسكر

507) لذّات الدنيا «مجالسة الإخوان ومنادمة الولدان وملامسة النسوان»، «وجه حبيب ومغنّ مصيب وساق أريب ونديم لبيب». «اللذّات أكل وشرب وسماع وجماع» اللّذة «طعام برّ وشراب مرّ وابنة عشرين بكر». «رغيف أزهر وطبيخ أصفر ونبيذ أحمر وغلام أحور». الثعالبي، خاصّ الخاصّ. ص 61 ؛ الراغب الاصفهاني، محاضرات الأدباء، I، ص ص 696 . 715.

انظر حضور الشهوة إلى الباءة والميل إلى المرأة واكتمال اللّذة بالجنس في ابن أبي الدنيا، كتاب ذمّ المسكر، ص ص 28 - 29، 51 ؛ ابن عبد ربّه، العقد الفريد، VI، ص 314 ؛ الجاحظ «من رسالة الشارب والمشروب» الرسائل، ص ص 264 - 265 ؛ القاضي التنوخي، نشوار المحاضرة، I، ص 314.

508) الاصفهاني، الأغاني، XIII، ص 290.

509) W. Pasini, *Nourriture et amour*, pp 24-25.

510) L. Deschamps, "L'alimentation des anciens romains selon Varron" in *Saveurs, senteurs: le goût de la Méditerranée*, p 78.

511) G. Dumezil, *Le festin de l'immortalité*, pp 7-9.

512) جاء في الوزراء للصابي هذه الجملة «أنّ بدعة «من آلة الشرب وموصوفة بالحذق»، ص 215.

513) ابن وادران، تاريخ العباسيين، ص 385.

«فالنبيذ شراب الرجال والفرح، و«للنساء المآتم والسويق»[514]. وعندما تلهف المرأة على حبيب تقصد داره للشرب تُجلَد[515]. وعندما يطلب أحد المجّان منادمة زوجه ينكر عليه المنكر[516]. ولكنّ سيّدات تميّزن بحبّ الفنّ والمعرفة كنّ في المتخيّل الأدبي صاحبات مجالس يتمتّعن بالنبيذ ويصطبحن عليه[517].

تمكّنت الخمر في نصوص الأدب من حشاشة النفس لا يصبر عليها محبّ ولا يلهو عن ذكرها مغرم ولا يقبل فيها المدمن لوم لائم ولا عذل عاذل ولا يتوب عنها حالف سرعان ما يحنث ولا مجلود أو مسجون سرعان ما ينسى وقع الآلام على جسده ولا يتركها هاويها في يوم شك أو صوم أو حجّ، يبذل المال فيها بذلا ويهتك الوقار هتكا[518]. علقت الخمر بالنفوس لأنّ محبّيها ما وجدوا في هذا العالم شيئا يكسب النفس مثلما تكسبه من الطرب والسرور، حتى أنها شبّهت في جوهرها بجوهر النفس اللطيفة وهي تفعل فيها أفعالا وتغيّرها تغييرا[519]. إنّ الخمر تطرد الهمّ وتزيل الغمّ وتذهب الوحشة وتصرف البؤس وتطيّب النفس وتطرد الوسواس وتسلي الحزن وتسكن الورع وتدخل البهجة وتدعو الحبور وتريح القلب وتفرغ النفس وترخي البال وتوسّع الصدر. بها يكون الأنس

---

514) ابن طيفور، كتاب بغداد ص 27.

515) ابن يوسف الكندي، الولاة وأخبار القضاة، ص 607.

516) وكيع، أخبار القضاة، ص 314.

517) انظر ما جاء في مجالس العبّاسة (ت 182 هـ) وكليّة (ت 210 هـ) في الرقيق القيرواني، قطب السرور، ص 87.

518) الاصفهاني، الأغاني، XIII، ص 296 ؛ انظر مثلا الرقيق القيرواني، قطب السرور، ص ص 113، 120، 124، 126.

519) ابن وحشية، الفلاحة النبطيّة، ص ص 921 - 922، 928، 931.

والانبساط والابتهاج ومنها الارتياح، فهي قطب السرور ومعدن اللّذات[520]. والخمر تسخّي نفس الجبان وتنشّط الكسلان وتقوّي الضعيف وتذهب بالحشمة وتكشف الحزم وتولّد الحلم وتحثّ على الصبر، تمنّي النفس فتزيّن لها الدنيا تورثها الغنى وتعدها باليسر[521].

والخمر شمول تجمع الندمان فيعمق التصاحب والتحابب والتآلف. يصل الشراب بين الساقي والشارب وبين المغنّي والسامع والعاشق والمعشوق فيبني علاقة تفاعليّة تقرّب بين الأبعدين والمختلفين والمتماثلين. تصل الأقداح تدور جامعة الشَّرب في حلقة فتطلق ألسنتهم ويلمع بريق الشوق في أعينهم. ولمّا كانت الخمر «أمّ شمل» فإنّ أحسن المنادمة يكون فيها ثلاثة ندمان أو أربعة لأنّ الاثنين ينهض أحدهما فينفرد الآخر والأربعة أحسن حتى لا يبقى الثالث وحيدا إذا اشتغل الاثنان بالحديث «لا يعرف ابتداءه» «ويحتشم»[522]. ولا تُمتع المحادثة إلاّ إذا ما توفّر جليس يزيد الكأس طيبا بكلامه والنفس سرورا بأنسه[523]. وخير جليس من كان فيه «سرو الملوك مع تواضع العبيد» و«عفاف النسّاك مع مجون الفتّاك» و«وقار الشيوخ مع مزاح الأحداث» وقوّة الخاطر والعلم بمعاني اللحظ

---

520) أبو هفّان. أخبار أبي نواس. ص 92؛ الجاحظ «من رسالته في مدح النبيذ وصفة أصحابه». ص 119؛ «من كتابه في الشارب والمشروب». ص ص 263 - 264. 266؛ الرقيق القيرواني. قطب السرور. ص ص 91. 257. 260. 354. 373.

521) الجاحظ «من كتابه في الشارب والمشروب» الرسائل. ص ص 263 - 264؛ «من رسالته في مدح النبيذ وصفة أصحابه» الرسائل. ص ص 121 - 122. الرقيق القيرواني. المختار من قطب السرور. ص ص 53 - 55؛ كشاجم. أدب النديم. ص 61.

522) كشاجم. أدب النديم. ص 90.

523) م. ن. ص ص 68 - 100. «العيش كلّه في الجليس الممتع». الكامل المبرّد. I. ص ص 308. 318.

والإفصاح عن سريرة نديمه والسبق إلى شهوته والمبادرة إلى إرادته[524]. ولقد كانت ملوك الأعاجم تحتجب عن الندمان يجعلونهم مراتب[525] وسار سيرهم بعض الخلفاء إلاّ أنّ منهم من رفض الستارة والحجاب وفضّل اللقاء والمؤانسة الطلقة فاللّذة تكون أقوى عند التجلّي والتحرّر من قيد الرتب والحجاب[526].

ولا تكون لذّة الشرب لذّة إن أفرط في الكؤوس إلى حدّ تلجلج اللسان وكثرة الهذيان والكسل والإخفاق والتنخّع والبصاق والزلّة. فعندما يفقد المرء كلّ وعيه تغدو متعته ألما وحركته موتا أو عنفا. فيبطل على أصحابه لذّتهم[527]. فالسكر نشوة هو المنى لا بتّا. فالباتّ لا يعقل شيئا من أمره ولا من أمر غيره ويكدّر اللّذة حين يقطع الحديث فيلغي الأنس والسرور.

غاية الشرب الأنس واللهو والعبث والمزاح والهزل فغايته اللعب[528] يلغي الحياة العاديّة وينسي الرتابة والجدّ ويحرّر المرء من القيد والعرف والسنّة والقاعدة، فينزع ثوب «الوقار» و«التصنّع والتشدّد واليبوسة

---

524) الرقيق القيرواني، قطب السرور، ص 289؛ كشاجم أدب النديم، ص 70.

525) المسعودي، مروج الذهب، I، ص 233.

526) انظر ترتيب الندماء مراتب واتّخاذ الستائر أو الغاءها والمجاهرة بالشراب في ابن المعتزّ، طبقات الشعراء، ص 210؛ الجاحظ، كتاب التاج، ص ص 28 - 34؛ الرقيق القيرواني، المختار من قطب السرور، ص ص 143، 153، 156، 163، 167، 172، 178، 197 - 198، 202.

527) ابن حيّان، المقتبس، ص 38؛ ابن سعد، المعرب في حلى المغرب، I، ص 183؛ الجاحظ، «من رسالة الشارب والمشروب»، الرسائل، ص 265؛ كشاجم، أدب النديم، ص76، الضبيّ، بغية الملتبس، ص 298.

528) ابن وادران، تاريخ العبّاسيين، ص 426؛ الرقيق القيرواني، قطب السرور، ص 52؛ كشاجم، أدب النديم، ص ص 75 - 78.

والكلفة»، ويبتعد عن واقع ينشغل فيه بتلبية الحاجة وتنظيم العيش. من واقع العمل و«المنفعة» إلى الترويح عن النفس، إلى «الهزل والمزح والبطالة»[529]. فها الأمين يرقص في وصائفه ويركض[530]، وها القضاة يغمسون لحاهم في الخمر ويرشّون بعضهم بعضا ويرقصون[531]، وها مطيع (ت 166 هـ) يؤذّن والجارية تصلّي بالندامى[532]، وها المخنّث «يشدّ على بطنه مخدّة ويكشف رأسه وهو أصلع ويرقص»[533]، وها أبو نواس يتنكّر في صورة صاحب حمار يخدم الشرب ويسكرهم ويخدعهم فلا يتفطّنون للخدعة[534].

إنّ الهزل لعب يزيح الكمد والكرب ويذهب السدم واللهف ويبدّد الترح والغضب. فاللعب يلغي الوجوم والانكسار ويغلب واقعا يضعف الذات تنتقم حين تتّخذ الهزل مبدأ للذّة فتنتصر على القيد والضيق.

لذّة السكر تدفّقت في الأدب يخرج اللعبيّ في أخباره نصوصا لذيذة متحرّرا من قيد الرقابة ويصف تطرّح الشعراء وخلاعة الخلفاء وتهتّك القضاة وينزع وقارهم[535]. تلك «الهيئة التي يكون عليها باذل الجهد المقبل على الحقّ. إنّه كيفيّة في الكون وحال يكون عليها الكائن الجادّ

---

529) حمّادي صمّود، بلاغة الهزل، ص ص 73 - 76؛ انظر وظيفة اللعب التحريريّة من قيود الحياة العادية في Huizinga, *Homo-Ludens*, pp 22, 23, 26, 35.

530) ابراهيم سلمان الكروي، طبقات مجتمع بغداد، ص 54.

531) الثعالبي يتيمة الدهر، II، ص 394.

532) الاصفهاني، الأغاني، XIII، ص 326.

533) ابن وادران، تاريخ العبّاسيين، ص 596.

534) أبو هفّان، اخبار ابي نواس، ص ص 61 - 63.

535) وقارهم هو «تزمّت [...] وتحفّظ بأبّهة القضاة وحشمة المشايخ الكبراء». الثعالبي، يتيمة الدهر، II، ص 394.

ترتسم على ملامحه ويراها الرائي دون كبير عناء، هو لبوس تلبسه السحنة وترتديه القسماء كالحلية يضعها الإنسان للمناسبة ويتزيّن بها أمام الجمهور فهي شيء مضاف إضافة ورداء يرتديه لا علاقة له بأصل طبيعته»[536]. أمّا أصل طبيعته فهي لعب و«تبسّط في القصف والخلاعة، و«تقلّب في أعطاف العيش بين الخفّة والطيش، ورقص وهزل[537] وتجاوز للحدود (ubris) في حفل يندفع فيه النشوان راقصا سكران منتشيا تاركا العنان لإيروس (Éros) طالبا الغبطة والسعادة[538].

تشكّلت اللّذة في خطاب أخبر عن الخلفاء ،الخلعاء، والشعراء المطرّحين في الأديرة والبساتين والحمّامات والخمّارات، وندمان الملوك. ووصف أنسهم المتجدّد وقصفهم المتواصل وسكرهم الدائم وبطالتهم المستمرّة وعربدتهم الماجنة ورفضهم للنواميس الموضوعة وتركهم العنان للإنسان اللعبي (Homo-ludens) والإنسان الجنوني (Homo-folens) وتحقيقهم لذاتهم العشقيّة والتخييليّة. وحين يتّخذ الأدب أصحاب اللهو موضوعا فإنّه يصفهم في حركة اغتباق واصطباح تدوم أيّاما يعقب صحوهم سكر ويتسابقون إلى الشراب دون ملل ولا نوم ولا اختبال ولا جمود حسّ ولا جفاف قريحة ولا ذهاب كلام. فتكون خمرهم خمر الأنس المتجدّد تجدّدا أبديّا [539].

---

536) حمّادي صمود، بلاغة الهزل، ص 75.

537) الثعالبي، يتيمة الدهر، II، ص 394.

538) انظر حاجة الانسان إلى اللعب والجنون في - E. Morin. *Le paradigme perdu*, pp. 120 - 122.

539) انظر مثلا أخبار أبي دلامة (ت 161 هـ) وأبي نواس وأبي الهندي (ت 180 هـ) وحمّاد عجرد (ت 161 هـ) ومطيع بن إياس وغيرهم في ابن المعتز طبقات الشعراء، ص ص 60 - 61، 126 ، 132، 138 ؛ الاصفهاني، الأغاني، XIII، ص ص 127، 287، 295، 321، 333، 305 - 306 وأبو هفّان، أخبار أبي نواس والشابشتي، الديارات.

ليس خطاب الخمر في الأدب خطابا يحتفي دائما باللعب أقصاه وباللّذة أعمقها. ففي أدب مرايا الملوك والأمراء تحدّ اللّذة بالقدر الذي يروّح عن النفس ويسرّها، فيكون غاية اللعب النفع، نفع الإنسان العاقل يحتاج إلى السرور يريحه من الجدّ فيعود إلى جدّه أعقل وأحزم وأحلم. والملك في سروره مدعوّ إلى الترفّع عن أهل البطالة والمجون واللعب واللهو والإعلان عن الفسوق، إذ «قد كانت صحبة محمّد الأمين [193 هـ - 189] لذلك الرجل الخليع [...] أبي نواس وصمة عظيمة عليه»[540] فندامى الملك يكونون «من علية الناس ومن أخصّ الخواص جامعين أدب النفس أوّلا وأدب الدرس ثانيا وأدب الخدمة ثالثا عارفين بحقوق المنادمة وشروط المعاشرة ضاربين في الجدّ والهزل بالسهام الفائزة»[541]. يخضع نديم السلطان لآداب هي قانون ينظم لذّة الملك وحاشيته[542]، ولذّة الملك لا تكون قصفا ولا هي هزل فحسب، فتلك المنادمة «لؤم»[543]، لذلك وجب ألاّ يخلو مجلس أنسه من «التيّقظ» و«التحفّظ» و«الاعتدال»[544] حتّى لا يكون عبدا. فالعبد إذا شرب الشراب تباعد عقله وقرب منه جهله وسلب منه

---

540) الطرطوشي. سراج الملوك. ص 350. وقد ذكر الجاحظ في التاج أنّ حاجة السلطان إلى أهل الجدّ وأهل الهزل. ولكنّ الهزل الذي يجب أن يطلبه الملك ليس ذلك الذي يكون سخفا يؤدّي إلى الاخلال بصورة السلطان فهو يقول عن يزيد بن معاوية [61 هـ - 64 هـ] «وهو أوّل من شتم في وجهه من الخلفاء على جهة الهزل والسخف» ص 30. وصورة يزيد في التراث صورة خليع ماجن متهتّك مقبل على الحرام. انظر فريال الهديبي. صورة يزيد بن معاوية في الروايات الأدبيّة. ص ص 96 - 121.

541) الثعالبي. آداب الملوك. ص 146.

542) م. ن. ص ص 240 - 243؛ الجاحظ. التاج ص ص 49 وما يليها؛ 71 وما يليها. الحصري. جمع الجواهر. II. ص ص 11 - 13؛ قابوس بن زيار. كتاب النصيحة أو قابوس نامه. ص ص 389 - 391؛ كشاجم. أدب النديم. ص ص 122 - 126.

543) قابوس بن زيار. كتاب النصيحة أو قابوس نامه. ص 390.

544) الثعالبي. آداب الملوك. ص ص 200 - 201.

أدبه»[545]. ففي اهتمام أدب "مرايا الملوك والأمراء" بلهو الملوك موقف يجمع بين التأثّر بالدين والأخلاقيّة السياسيّة الفارسيّة وملامح الفكر اليوناني.

يكشف هذا الخطاب النفعيّ عن موقف من البطالة والخلاعة والمجون فيحدّ اللعب بالقانون ويضبط النفس بالاعتدال ويرى في الاختمار مبدأ عنيفا يسقط شارب الخمر في الحيوانيّة ويرجعه إلى الطبيعة. لذلك لا يكون شرب الخمر خارج أخلاقيّة معيّنة ودون رقابة ودون علم بالشراب[546].

إنّ اللّذة في التراث الأدبي ثقافيّة. فالخمر - وهي من وضع الثقافة - ليست شرابا يحقّق الذات الشهويّة فيمتع الجسد متعة بهيميّة. بل هي شراب تجتمع فيه اللّذة الحسّيّة باللّذة المتخيّلة. ولذّة الخمر مؤانسة إذ يوسّع الشراب الكائن الفرديّ إلى كائن جمعيّ أكبر. فيحقّق الإيناس والألفة. فالخمر شراب ميسّر للتفاعل مسهّل اللقاء والتواصل يصهر الذات ويدمجها في غيرها. فيربط بين الإلف وإلفه ويجمع الصديق بصديقه[547]. ولمّا كانت لذّة الخمر مؤانسة فإنّها مشروطة بمجلس تنظّمه

---

545) الغزالي، نصيحة الملوك، ص ص 344 - 345. أمّا الماوردي في «نصيحة الملوك» فقد نهى عن الخمر الحرام وسماع المزامر والمعارف ولبس الحرير والديباج واستعمال آنية الذهب والفضّة.... ص ص 530 - 534؛ ونهى الشيزري في «النهج المسبوك» عن اتّباع الهوى. ص ص 74 - 77.

546) R. Barthes, *Mythologies*; p. 76. F. Dupont, *le plaisir et la loi*.

547) الشراب هو "Un adjuvant nécessaire à la socialité", M. Maffesoli, *L'ombre de Dionysos*, p 189;

انظر ما جاء في الوظيفة الاجتماعية، المدمجة الجامعة للخمرة في م.ن. ص ص 188 - 189. 195 - 198؛

C. Fischler, *L'Homnivore*, pp 82-83.; G. Balandier, *L'Afrique ambigue*, p 91.

رسوم وطقوس (اغتسال وتعطّر وتغيير ثوب وحمل تحايا ولباس أكاليل والجلوس مراتب أو عدم الاتّكاء على اليمين وعدم مسح الفم واليد بالريحان وشمّ الفاكهة أو تماثيل العطر أو الزهر والبقاء بالخفّ وتغطية الرأس ووضع أنواع معيّنة من النقل وإحضار آلات الطرب والدوران بالكؤوس على اليمين والإكثار والاقلال في الشراب والمحادثة وحضور المرأة في المجلس...) [548] وهي طقوس مزيج من العناصر الفارسيّة - الهنديّة واليونانيّة - الرومانيّة والعربيّة - الإسلاميّة ذات صلة بمعتقدات وشعائر بقيت مستترة[549].

لا لذّة دون انفعال وإحساس بالجمال والمتعة والفنّ. ولا يكون الإحساس ممكنا دون اعتدال (Pondération) لذلك يشترط حضور "الديونيزي" "والأبولوني" معا في ذات الشارب : يدعوه ديونيزوس إلى الطبيعة تتدفّق فيها حواسّه وتنتشي فيجدّده الانتشاء ويلقي به في اللعب سكرا ولهوا وقصفا وعربدة فيتحرّر من كلّ قيد ويذكّره أبولون بالصحو والصفاء والهدوء ويدعوه إلى الإحساس بالجمال والكون[550]. فكلّ ما في مجلس الشراب بهيّ مليح أنيق غضّ[551]. فالخمرة نفسها حسن. هي وردّ وتفّاح جامد وعندم ونار وشمس وزعفران. هي الخمرة حسنا والصفرة حسنا والنور حسنا يتوهّج. في وصف مجالس الشراب

548) انظر ما جاء في أدب المجالس وأدب مرايا الأمراء وشعر الخمرة.

549) لا يسع هذا البحث تحليل ذلك فهو موضوع نخصّص له دراسة مفردة.

550) انظر ما جاء في الأبولوني والديونيزي في Nietzshe, *La naissance de la tragédie*.

551) انظر مثلا وصف المجلس في ابن عبدربّه. العقد الفريد VI. ص ص 67 - 68 ؛ الثعالبي. خاص الخاص. ص 60 ؛ ووصف السقاة في الرقيق القيرواني. قطب السرور. ص ص 379. 383. وانظر وصف الآلة في ابن المعتزّ. طبقات الشراب. ص 210 ؛ الراغب الاصفهاني. محاظرات الأدباء. I. ص ص 711 - 712 ؛ الصولي أخبار الراضي بالله والمتقي لله. ص 56.

شوق إلى الجمال المطلق يلقي بالنشوان في عالم ساحر يختلف عن عالم يوميّ يرى فيه القبح ويذكّره بالقصور الأنطولوجي ونقصان الكائن فالبشاعة مهينة مخزية مزعجة والقبح مكدّر كريه. هو فوضى وعنف. وهو سقوط وذنب وشرّ. وإذ يرى النشوان العالم جميلا فهو يراه صفاء وهدوءا وانسجاما، يراه نظاما فيغبط ويبطر.



خاتمة الباب الرابع

تبدو رتابة الحياة اليوميّة إشكاليّة : يتمكّن الحاضر من الفاعل يشغله قوته، ويؤرقه قضاء حاجاته، ويخيفه الجفاف والسيل والحيوان المهدّد بالقضاء على الزرع أو تنجيس الغذاء والحروب والحصار والأزمات الاقتصادية والثورات، ويقلقه نقصان الخبز فيتعلّق به تعلّقه بالحياة. ويطلبه على مائدته كلّ يوم حتّى يبعث له مرآه صورة حياة هنيئة. لا يؤرق عالم الحياة اليوميّة الذي يكون في متناول الفاعلين. الناس فهم عندما يحرثون الأرض ويزرعون الحبّ ويحصدونه ويطحنونه ويصنعون منه الأخباز يشعرون بنجاعة فعلهم وعوده عليهم بالنفع، فتكون رتابة خبزهم الدائم رتابة أليفة. ولكنّهم إذا أحسّوا بالفشل، وتراءت لهم الحياة اليوميّة غير ممكنة، وظهر شبح الموت بنقصان الزرع وموت القطعان وغياب الخبز من الدور والأسواق غدا يومهم همّا وحياتهم غمّا، وخرجوا إلى الطرق يستغيثون صائحين «الجوع الجوع». فليس اليوميّ الذي يمرّ على نفس الوتيرة هو الإشكاليّ بل اليوميّ الذي تتخلّله القطيعة المفجعة[1]. ولمّا كانت القطيعة متواترة في المجتمعات الإسلامية، فإنّ إنتاج الناس الغذاء وطبخه وأكله أمور لم تكن دون طقوس تهدّئ من روع الجوع وهول الموت. فالقلق من نقصان القوت هو الذي يطبع اليوم بطابع مأسويّ. ولعلّ الحاجة اليوميّة إلى الغذاء الموجود أو المفقود ومنزلة منتجه الوجوديّة

1) P. Berger. T. Luckman, *La construction sociale de la réalité*, pp. 35-38.

وضيق عيشه على الأرض، كلّ ذلك دفعه إلى أن يرى قوته اليوميّ هبة من السماء. وهي هبة قد لا تغدق عليه دائما، لذلك يتّجه إلى السماء باللغة والحركة يتوسّل دوام نعمة تتجدّد على الأرض. فيتكوّن المقدّس شيئا فشيئا حول الحاجات الضرورية وفي صميم الواقع اليوميّ ينبع منه لينفصل في المتخيّل عنه ويعشّش فيه متعاليا على الأرض.

وكما تشترك المجموعة في إنتاج القوت فيكون الغذاء منظّما لمعيشها اليوميّ محقّقا التفاعلات بين أفرادها يعبّر الاجتماع على أكل القوت والجلوس إلى مائدة واحدة عن «العيش معا»، هذا العيش الذي تدرّب المائدة عليه الافراد[2]. يؤتى بالخوان فتتماثل حوله الهيئات والحركات والأقوال. توضع عليه القصعة أو الجفنة والرغفان فتقطع الوحدة العضويّة الأصليّة قطعا حين تكسر الرغفان ويقسم اللحم ويجزّأ ما في الإناء أجزاء. فتمتدّ الأيدي الكثيرة من جسد واحد تحمل إلى الأفواه ما يحقّق الوحدة العضوية تبنى بناء جديدا يتمّ في الاشتراك ويدلّ على أن لا حياة خارج التفاعل والتبادل والاجتماع[3]. لذلك حمدت المؤاكلة ومدح الاجتماع على المائدة ونوّه بالإطعام وحبّب طول الجلوس على الأكل ورغّب في الحديث على الطعام. فبان فضل التواصل والانسجام. يبني «الأكل معا» حياة المجموعة فعندما يأكل الواحد مع الآخرين ينظر إليهم ويستمع إلى حديثهم ويخضع لقواعد يمليها حضورهم وينتبه إلى رغباتهم ويهبهم شيئا

C. Sagne, *la loi du don*, pp. 123-125. (2

3) لا حياة للمجموعة دون اشتراك فيما هو ضروري وفيما يرمز إلى الحياة لذلك تعتبر المؤاكلة رمز العيش معا ورمز الحياة اليوميّة. والمؤاكلة هي التي تذكّر بأنّ الحياة اليوميّة هي حياة «الكائن الجمعيّ». وفي توزيع الطعام وتجزئته واقتسامه بين الأفراد والاشتراك تحقيق لوحدة المجموعة العضوية. م. ن. ص ص 126 - 127، 136؛ P. Berger, T. Luckman, *La construction sociale de la réalité*, p. 37; M. Maffesoli, *le temps des tribus*, p.143.

ممّا يملك[4]. فلا يكون الأكل تلقائيا إنّما تمسرحه آداب مسرحة تفرضها المواجهة فتعبّر هذه الآداب عن قانون الثقافة الذي اندمج فيه الآكلون وقانون التبادل الذي لا يكون للمجتمع كون دونه[5]. يسهر على هذا القانون الأب الرمزيّ المطعم (ابراهيم. قصيّ - هاشم. الرسول. الصحابة. الخليفة. الملك..) يهب نفسه لولده حين يهبهم الطعام ويوحّدهم ويطلب منهم أن يفعلوا فعله تعبيرا عن امتثالهم وقبولهم التحالف الذي يؤسّس قانون الثقافة[6]. تحقّق هبة الفاعلين المتماثلين الطعام. الوحدة العضوية الضرورية لقيام النسق الاجتماعي وبقائه، وتساهم هبة الفاعل المتميّز أوالمتفوّق في بناء النسق الاجتماعي بناء اختلافيّا وسلطويّا. وفي الحفاظ على النظام والسهر على الانسجام.

ينتشل الحفل الإنسان من الرتابة العاديّة إلى زمن خارق وينقله من حياة تعب يضني المرء ويرهقه ويوهنه ويبليه كما يبلى الثوب يأتكل ويبتذل، إلى زمن لعب وراحة وتحرّر من القيد، زمن يتحمّس فيه الناس وتتّقد انفعلاتهم وتفيض أحاسيسهم، فيكون الغليان المجدّد للفرد والمجتمع. يكبر كلّ شيء في الحفل ويعظم فيتوفّر الطعام والشراب ويبذل المال ويبذّر ويفرط في الأكل والشرب وتلتفّ الجماعات حول الموائد في مؤانسة لذيذة وألفة عجيبة[7].

---

4) C. Sagne, *La loi du don*, p. 127.

5) م. ن. ص. ن. P. Berger. T. Luckman, *La construction sociale de la réalité*, pp. 45-47. 135; M.Godelier, *L'énigme du don*, p. 15; J. P. Poulain, *Sociologies des alimentations*, p. 33.

6) C. Sagne, *la loi du don*, pp 186-187.

7) R. Caillois, *L'homme et le sacré*, pp. 129-132, 165-166; H. Cox, *La fête des fous*, p. 23; F. Isambert, *Le sens du sacré*,, p. 127; C. Rivière, *Les rites profanes*, p.195.

ولا شيء أجمع للناس وأعمق إيناسا من القربان، يقرّب بينهم ويصلهم في الحفل بالربّ. فلقد ارتبط القربان بالعبور الدنيويّ والعبور الدينيّ. فالعبور فعل يكون من مرحلة سابقة إلى مرحلة لاحقة، يفصل بين المرحلتين فصلا إذ تتوارى الأولى وتقبر لتظهر الثانية وتتحقّق. وليس أحسن من القربان تعبيرا عن العبور، إذ الحركة القربانيّة فاصلة بين حياة وحياة جديدة تنبعث من الموت. وإذ رافق القربان الإنسان منذ ولادته إلى موته وفي أعياده ومواسمه فلأنّ حياته سلسلة من العتبات (Seuils) تُتجاوز، ومرور من سنّ إلى سنّ ومن منزلة إلى منزلة ومن فصل إلى فصل ومن سنة إلى سنة[8].

ولمّا كان العبور ملغزا فإنّ الحاجة إلى الطقوس ملحّة، إذ الطقوس «نسق تواصليّ» يصل الإنسان بالعالم الماديّ و«العالم المتخيّل أو العالم الوهميّ أو العالم الميثيّ»[9]. ولا يتمّ الطقس إلاّ على «ركح»، فالوظيفة الرمزيّة تتحقّق بمسرحة أحوال الناس. والقربان في كلّ الثقافات قطب في الحفل محقّق لذلك[10]، يعبّر به الإنسان الدينيّ عن تماهيه في الحيوان وحاجته إلى المقدّس. يحدّد القربان منزلة الإنسان فيبني صلة بين المقدّس والدنيويّ إذ يوحّد بين الربّ والإنسان فيكون التقرّب، ويفصل بينهما في الآن نفسه فيكون التباعد بين الخالق والمخلوق والكامل والناقص والمعبود والعابد والوهّاب والموهوب. ويقرّب القربان بين أفراد المجموعة الملتحمة

---

8) M. de la Sourdière, "Le paradigme du passage", in *Communications*, 2002, pp. 7-8.

9) L. de Heuch, "Introduction à une ritologie générale" in *L'unité de l'homme*, II, p.213.

10) م. ن. ص ص 217. 238 ؛ الطقوس الاحتفالية تحتاج إلى ركح ومشهدة فيكون اللعبيّ فيها محاكاة لحركات أوليّة وتمثيلا لعلاقة الكائن بالكون. هكذا يساهم في ثبات نظام العالم. Huizinga, *Homo-Ludens*, pp. 36-41.

حـول نفس الربّ. وفي الحفل يقسم اللحم ويوزّع ويوهب ويؤكـل معـا. فيـحقّق وحـدة المجموعة العضويّة ويقوّي الايناس ويُظهر الألفة الحميمة[11].

وهذا الإنسان الذي يقع في حياته اليوميّة تحت وطأة الزمن. يحدّق به العنف من كلّ صـوب. يحـتـاج في الحـفل إلى الإحـسـاس بأنّه سـيّـد الزمـان، ماضيه وحـاضره ومستقبله. فيحثّه الفعـل القربانيّ على الحلم بالسـيطـرة والسلطة[12] حين يدجّن العنفَ تدجـينا والموت[13]. وإذ رافق القـربان الولائم والأعياد وانتظم في طقوس فإنّه يكون في الحفل الذي هو مناسبة لتدفّق الطبيعيّ، ضغطا على الفوضى. فليست تخفى ملازمة الطقوس للنظام[14]. في الحفل تتجلّى حياة المجموعة. يلازمهـا القـربان وطبيخه فيكون احتفاء بالثقافة التي ليس للإنسان كون خارجها. يخلّصه القربان من الحيوانيّة يقتلها ويجزّئ اللحم ويفوّهه ويطبخه طبخا طويلا في نـار القـدر ؛ فليس القربان شيئا دون الطبيخ حتّى أنّ شارل مَلاَ مود

---

11) كثيرة هي الدراسات التي اهتمّت بالقربان وبيّنت أنّه هبة تنخرط في نسق تبادليّ يربط الإنسـان والمقدّس وبين أفـراد مـجـمـوعـة واحـدة تتوطّد عـلاقـاتهـا وتقـوى حـول المأدبة القـربانيّة. وقد ألحّت هذه الدراسات على الوظيفة النفعيّة الدينيّة والاجتماعية وتأثّرت بـ E. Durkheim. *Les formes élémentaires de la vie religieuse;* H. Hubert et M. Mauss, Essai sur la nature et la fonction du sacrifice" in *L'année sociologique*, II, 1999, (réédité) en 1968-1969 dans *Les Oeuvres complètes* de M. Mauss .

من هذه الدراسات انظر: E. Cassirer, *La philosophie des formes symboliques*, II pp. 259-266; L. M. Chauvet, "Le sacrifice comme échange symbolique" in *Le sacrifice dans les religions*, pp. 280-290; G. Gusdorf, *L'éxpérience humaine du sacrifice*, pp. 19, 50, 64, 68, 96; L. De heuch, *Le sacrifice dans les religions africaines*, pp. 21-28, 51; J. L. Durand, *Sacrifice et Labour*, pp. 195; R. Girard, *La violence et Le sacré*, p. 181; M. Meslin, *L'expérience humaine du divin*, p. 84; J. P. Vernant et M. Detienne, *La cuisine du sacrifice*.

وانظر وحيد السعفي. القربان و J. Chelhod, *Le sacrifice chez les arabes*.

12) G. Durand, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, p. 357.

13) م. ن. ص. ن. R. Girard, *La violence et le sacré*, p. 27.

14) M. Meslin, *L'expérience humaine du divin*, p. 85.

(Charles Malamoud) عدّ «كلّ طبيخ قربانا وكلّ قربان طبيخا» وهو يحدّث عن طقوس الهند[15].

تجمع الناس في الحفل النارُ المقدّسة. فطعام العبور مطبوخ وكذلك طعام العيد وخمور الأنس (الاختمار طبخ). تدلّ النارُ على الاتّقاد والهيجان المتدفّق فتدلّ على صخب الحياة وتجدّدها[16] وتدلّ على الدفء الحميم فتدلّ على التأنّس والألفة[17] وتدلّ النار على الفرح المتوهّج فتدلّ على غبطة الناس في الحفل وسرورهم[18] وتبعث صورة النار صورة الخصب واللذّة. فالحفل التذاذ وتمتّع وطعام الحفل كلّه خصب يحيي الإنسان يطلب وفرته[19]. أمّا النار اليوميّة فقد توقد في البيت وقد لا تضرم، إذ يأكل الواحد في الحياة العاديّة النيء وقد لا يجد ما يطبخ. فنار الطبخ في الحفل تجدّد نار الأيّام يُرجى لهيبها ويُسرّ بجمرها.

وكما يكون المطبوخ طعام الحفل يصل ملحه بين المحتفلين، يكون الحلو طعما يخرق رتابة أيّام عاديّة يحلّيها باللذاذة تطبع على الألسن، تذكّر طالبيها بلذّة أوليّة وترجعهم إلى ماض طفوليّ لا وعي فيه ولا همّ ولا تعب ولا قلق ولا حرمان. فيكون طعم الحلوى والعسل والسكّر طعم اللامبالاة التي هي من طبيعة الحفل.

---

15) Ch. Malamoud, *Cuire le monde. Rite et pensée dans l'Inde ancienne*, p. 40.

16) "Le feu est l'ultra vivant", G. Bahelard, *La psychanalyse du feu*, p. 19. وانظر علاقة النار بالتجدّد، ص 33.

17) "Le feu est intime", "Le feu est social", *ibid*, p. 19.

18) Le feu "matérialise la fête", *ibid*, p. 134.

19) تبعث النار على الحلم بالخصب. م. ن. ص 38. انظر كذلك علاقة النار باللّذة. م. ن. ص 95.

ولّما كان الحفل قرين اللعب والضحك والصخب والعربدة وكان تجاوز الحدود ييسّر الرجوع إلى حياة عاديّة هادنة ويولّد النظام الضروريّ للاجتماع[20]، كانت الخمر فيه عنصرا احتفاليّا. تطلب في الولائم والأعياد لأنّها شراب اللعب واللّذة. علق الناس بالخمر واعتبروها مفتاح السرور وسكت القانون حينا عن لذّة الشرب واستخفّ بالجدّ وعاقرها أصحابه فقيها وقاضيا وواليا وشرطيّا وأميرا وخليفة وحاربها القانون حينا آخر فهي «مفتاح الشرور» و«رأس الكبائر والفجور» و«رابطة أهل الجرم». حضر القانون هنا وهناك بيعها وأغلق حوانيتها وأراق دنانها وقلع كرومها وصادر المارّين بها في الطريق وحدّ مدمنيها وسجنهم وقتلهم وبعث الرسائل إلى الأقطار يحرّمها. ولكنّه لم يمنع الناس يصنعونها من التين عند ما تقطع الكروم ولا من حُبّ الكأس والالتذاذ ببنت العنب[21]. فالسكر الذي يلغي الكبت ويحرّر من القيد ويرجع الإنسان إلى حال أوليّة احتفاليّ. ولّما كان الأمر كذلك، لم يكن الناس، كما صوّرهم التراث، ينتظرون الولائم والأعياد للسرور، بل يعقدون مجالس أنس يوميّة يلغون بها الأشكال العاديّة (Les formes ordinaires) ويتحرّرون من القواعد والقيود. ولم يكن السكر وحده يقطع رتابة الأيّام ويلغي تشابهها بل

(20) P. Baudry, *Une sociologie du tragique*, p. 11; F. Isambert, *Le sens du sacré*, p. 127.

(21) انظر الموقفين في الاصفهاني الأغاني، XV، ص 128 ؛ ابن تغري بدي. النجوم الزاهرة. IV. ص 234 ؛ ابن الجوزي، المنتظم، IV، ص 234 ؛ ابن سعيد. المعرب في حلى المغرب. I ص ص 101، 321 - 322 ؛ ابن القطّان. نظم الجمان. I، ص 197 ؛ الشابشتي. الديارات. ص ص 33، 35، 42 ؛ الضبيّ. بغية الملتمس. ص ص 19 - 20 ؛ القاضي التنّوخي. الفرج بعد الشدّة. I، ص 238، II، ص ص 241، 243، 249 ؛ المقريزي. اتّعاظ الحنفاء. I، ص ص 46، 54، 69، 76 - 77، 81، 86 - 87، 95 ؛ وانظر حسن علي حسن. الحضارة الاسلاميّة في المغرب والاندلس. ص ص 436 - 437 ؛ آدم متز. الحضارة الاسلاميّة فيالقرن الرابع. II ص ص 244 - 245، 247 ؛ أحمد النوش. التصوير الفنّي للحياة الاجتماعيّة في الشعر الأندلسي. ص ص 282 - 283، 285 - 286، 288 - 289.

كانت الدّعوات إلى الأكل سبيلا إلى الأنس والمشاورة في الأمور والإفضاء بالسرّ والمودّة[22]. وحول الموائد يكون الضحك والنشاط والسرور فيؤكل الطعام ويؤكل الحديث[23]، ويوصف الطعام فيشتهى ويُلْتَهم دون أن يؤكل. وقد يطلب المطبخ أحيانا فيكون فيه الطبخ لعب والتسابق فيه لهوا [24].

---

22) القاضي التّنوخي، المستجاد، ص 85.

23) الجاحظ، البخلاء، ص 123.

24) المسعودي، مروج الذهب، IV، ص ص 61، 621 - 627

الخاتمة العامّة



"Qu'il nous reste tant à comprendre des ruses innombrables des "héros obscurs" de l'éphémère, marcheurs dans la ville, habitants des quartiers, liseurs et rêveurs, peuple osbcur des cuisines, cela nous émerveille".

L. Giard.



لم يصف التراث العربيّ عيش الناس داخل البيوت فغابت عاداتهم وطقوسهم وبقيت أشياء كثيرة مجهولة ضاعت ضياع الذاكرة. لم يدوّنها الكتاب، ولم تكفنا المعلومات التي ظفرنا بها لنلمّ بعناصر النسق الغذائي العربيّ والإسلاميّ القديم إلماما كاملا. فلئن كان التراث غنيّا بالأغذية وزراعتها وبيعها وشرائها وخصائصها وبوصفات الطبيخ ونعوت الخمرة ودنانها وكؤوسها، كان شحيحا بالممارسات التي تكشف ترتيب الأكل الزمنيّ والاسبوعيّ والسنويّ وتُجلي الطقوس اليوميّة. فليست وصفة الطبيخ الجامدة بالنسبة إلى الباحث في الغذاء مثل وصف طريقة الطبخ الحيّة التي تكون الحركات فيها وحدات دلاليّة ثريّة. وليس وصف التراث للطعام يُحمل فيُوضع على المائدة كافيا، إذ يبقى الباحث متسائلا عن نوع الطعام، متعطّشا إلى معرفة حامله وطابخه، جاهلا بجلوس الأهل إلى الموائد والتقسيم الجنسيّ والعمريّ للأكل. كما كانت المعلومات عن الطبيخ الاحتفاليّ نادرة، فلا تفصيل في موائد العبور مع أنّ معرفة الألوان غنيّة بالرمز والظفر بطعام المختون والعريس والعروس يفيد بطريقة عزلهم أو دمجهم وتصوّر منزلتهم القديمة أو الجديدة. والإلمام بمأدبة الموت يجلي تمثّل علاقة الأحياء بالأحياء والأحياء بالأموات. وكان وصف طعام الأعياد والمواسم باهتا لا يفيد بطقسية الإعداد والاستهلاك ولا بالألوان وطرق طبخها فلا نعرف أشياء كثيرة عن معالجة الأضاحي وطقوس أكل لحومها ولا عن طبيخ الفطر (باستثناء كعك العيد والحلوى وبعض الألوان القليلة) وعاشوراء والمولد ورأس السنة وموائد رمضان. ولا نعلم شيئا عن فضاء

الطبخ الاحتفاليّ وما فيه من إيناس وألفة، ولا عن الاستعداد للأعياد والمواسم والولائم. فكان توفّر الوثيقة أو انعدامها محدّدا لتصوّر بحثنا.

ورغم هذا النقص ورغم غياب طبيخ الأرياف والبوادي والمدن المحيطة بالمراكز والبعيدة عنها، وقلّة المعلومات عن عادات العوامّ فإنّ وصف الأغذية في التراث وشرح المعاجم لألفاظ الطعام والشراب ووصفات الطبيخ وأحكام الأطعمة والأشربة والذبائح والأضاحي والعقيقة والوضيمة وما جاء في آداب الأكل ومفردات الأغذية وحفظ الصحّة والتدبير ووصف الخمر ساعدنا على بناء نسق غذائيّ يكوّنه ما يُمنع وما يُسمح بأكله وشربه، وما يَنفع وما يضرّ، وما يُحمد وما يُذمّ، وما يُشتهى ويَطيب وما يُعاف ويُكره، وما يُوجد وما ينشد، وما يُقيم الأود ويَسدّ الجوع وما يحرّك الحسّ ويثير الخيال، وما هو عاديّ وما هو خارق للعادة وما هو دنيوي وما هو مقدّس. ويَبْني هذا النسقَ الطبيعيُّ والثقافيُّ، والماديُّ والفكريُّ، والواقعيُّ والمتخيّلُ.

كان موضوع الطعام والشراب في التراث العربيّ سبيلا إلى قراءة النصوص الدينيّة تقدّم نسقا فرعيّا يصنّف فيه الغذاء إلى حلال طيّب وحرام خبيث نجس. وتبيّن أنّ فعل الأكل ليس فعلا دنيويّا يكون دون استحضار للأوامر والنواهي تبني آكلا مسلما. ولقد فتحت لنا دراسة المحرّمات الغذائيّة مجال البحث في تمثّل المسلمين لآي القرآن والفقهاء للأغذية. فسمحت لنا بالاطّلاع على طريقة تبلور أحكام الطعام والشراب واستنباطها. والتساؤل عن العقل الدينيّ يفكّر في نسق من الأنساق اليوميّة، وعن الإنسان الفقيه يشرّع للإنسان حركاته الحميمة متدخّلا في طعامه وشرابه كما يتدخّل في تنظيم لباسه وتطهير جسده وجِماعه وزواجه وطلاقه ودفنه، سامحا بما يراه صالحا مانعا ما يراه فاسدا. كما

كانت قراءة النصوص الدينيّة فرصة لاكتشاف دور المتخيّل في تمثّل الحلال والحرام والطاهر والنجس. ولم يكن تمثّل الأغذية والحيوان وسلوك النبيّ الغذائيّ وأقواله في الطعام والشراب ومنهج أصول الفقه عوامل وحيدة حدّدت استنباط الأحكام، بل كان الواقع مؤثّرا في الفقه. وقد يكون من المفيد النظر في التفاعل بين الفقه والواقع لمعرفة مدى استجابة الناس لأحكام الطعام والشراب واستجلاء الطريقة التي تمثّلوا بها هذه الأحكام وتحديد دور الفقيه في الحياة اليوميّة ومعرفة الكيفيّة التي يتمّ بها تطويع النظريّ لمقتضيات الواقع.

أمّا قراءة نصوص الطبّ العالم فمدّتنا بتصوّر العلماء للغذاء والمغتذي وتمثّلهم للإنسان كائنا أصغر ينفعه ما يعبّر عن اعتدال العالم وتمامه وكماله، ويضرّه ما فيه من نقصان وخروج عن الاعتدال. وكان التصوّر البقراطيّ للسويّ والمرضيّ، وعلم جالينوس بخصائص الأغذية. وأقوال أرسطو في الحيوان والنفس، أثّر في معرفة المسلمين بالغذاء تأثيرا واضحا. ولم تكن القوانين الطبيعيّة وحدها مصدرا للتفكير في النافع والضارّ وصحّة جسد المغتذي ومرضه، بل كان تمثّل الأغذية الحيوانيّة والنباتيّة ومنزلتها في الواقع وتجارب الناس وعاداتهم وتصوّر الوظائف والأدوار الاجتماعيّة وأساليب العيش عناصر محدّدة للتنظير الغذائيّ الطبيّ. ولم تنتقل المعرفة اليونانيّة والهنديّة بطبائع الأبدان وطبائع الأغذية وأجرامها وجواهرها وطعومها وروائحها إلى المسلمين فحسب. بل انتقل في كلّ ذلك مستترا ما في المتخيّل اليونانيّ والمشرقيّ من عناصر دينيّة وأسطوريّة وسحريّة ورمزيّة.

مدّتنا الوثيقة الطبيّة بالثقافة الغذائيّة العالمة. وكانت غنيّة بعادات الناس ومفيدة بالتفاعل بين العالم والعالَم اليوميّ. وإذ كان الباحث يظفر بالدور

الذي يؤدّيه الطبيب في الحياة اليوميّة فإنّه لا يعرف مدى تأثّر الناس بعلم التغذية وطريقة استفادتهم من نسق معرفيّ. فالتراث لا يفيد إلاّ بمصاحبة الأطبّاء للملوك يدبّرون مرضهم أكثر من تدبيرهم للصّحة. وقد تكون معرفة تأثير الطبّ العالم في الناس ممكنة بالنظر في نصوص الطبّ الشعبيّ الذي تداخلت فيه عناصر عالمة مع المعرفة الشعبية وتجارب الناس.

ولقد سمح لنا التراث باكتشاف الأغذية التي كان العرب والمسلمون يأكلونها والعناصر الأساسيّة التي تكوّن طبيخهم وطرق طهيهم الطعام وصناعتهم الشراب. وبقدر ما كان هذا الطبيخ في الحجاز قبل الإسلام وفي صدره بسيطا. كان في الشام الأمويّة والأيّوبيّة والمملوكيّة والعراق العبّاسيّ وفي المغرب والأندلس في عهدي الموحّدين وبني مرين ثريّا. ويُفسّر هذا الثراء بتداخل النماذج الثقافية. فقد حافظت كلّ بلاد على أصول طبيخها واستعارت العادات الدخيلة. وانصهرت الأقوام المهاجرة بدورها في الثقافات المحلّية متبنّية نماذج جديدة. وكان لنشر المزروعات وتطوير الفلاحة وتبادل السلع بين مدن دار الإسلام أثره في الطبيخ. ولئن تشابه الطبيخ في المدن الإسلامية فإنّ اختلافا في تلوين الأطعمة يدلّ على أنّ الثقافة المحلّية تطوّع الدخيل حسب عاداتها وذوقها.

ولم يقدّم التراث العربَ أمّة معزولة عن غيرها ولا مختلفة عن الساميين. وما كان يميّزها هو شرب اللبن والنبيذ وأكل التمر والدقيق ولحوم الابل ونحر القرابين في مواسمها والإطعام. تحدّد الأطر المادّية طعامها وشرابها. وكانت هذه الأطر الشحيحة عاملا من العوامل المنتجة لسلوك يقدّس الخصب الذي احتاج العربيّ إلى أن يلمسه في المادّة. وكانت الأطر المادّية محدّدا أساسيّا لطبيخ المسلمين يستعملون ما تنتجه أراضيهم وما توفّره أسواقهم. وإذا كانت نصوص المسالك والممالك

والحسبة والطبيخ والأدب توحي بدوام الخصب فإنّ النصوص التاريخيّة وكتب التراجم والطبقات بيّنت أنّ الخصب لم يكن دائما وأنّ الجوع كان هاجسا والحاجة مشغلا. والحقيقة أنّ اقتصاد العصور الوسيطة كان اقتصاد كفاف وأنّ المجتمعات كانت فقيرة. وقد بقي الخصب منى وأنموذجا ثابتا محدّدا لتمثّل الأغذية وتحويلها ،تقديمها وطقوس أكلها وشربها. وكانت رموز الخصب والتجدّد والوفرة والتكاثر ماثلة في الطقوس الاحتفاليّة المحتفية بالحياة. وفي عالم لم يكن الخصب فيه دائما نحتت أخلاقية تقوم على الرفادة والهبة والإطعام عناصر تحقّق التآنس والتآلف. وكانت الولائم والأعياد مناسبة لتشكّل الهبة نسقا نفعيّا ولاستعمال المجتمع الرموز الدينيّة والتاريخيّة ليقوم ويتواصل.

ومدّنا الخطابان الأدبيّ والدينيّ ونصوص التاريخ والتراجم والطبقات بسنن الأكل الرتيبة المكرّرة. وقد لاحظنا أنّ الآداب والطقوس تقرّب العالَم للآكل وتشعره بالطمأنينة فيحسّ بأنّ طعامه وشرابه مباركان نافعان لا ينقصانه، وأنّ حركته الغذائيّة لا تقطع نعمته بل تستزيدها. وكما تكون وظيفة الآداب وجوديّة تيسّر العيش في عالم ملغز وكون معمّى. تكون وظيفتها ثقافيّة - إجتماعية. فالآداب اليوميّة قواعد تميّز الكائن الثقافيّ عن الكائن الطبيعيّ وتنظّم التفاعل وتيسّر العلاقة. فتؤسّس النظام وتوطّد المجتمع يقوم وحدة عضويّة ماديّة ورمزيّة. والآداب مثلها مثل اللغة والدين تحدّد الهويّة. ولا نستغرب أن تدوّن النصوص الدينيّة آداب الأكل والشرب وتصنّفها إلى محمودة ومذمومة. فكما سهرت المؤسّسة الدينية على توحيد سلوك المسلمين يخضعون لأحكام الحلال والحرام هدفت إلى توحيد الكيفيّة التي يأكلون بها الطعام ويشربون الشراب. تدمجهم في أمّة واحدة تتّبع رسولها المحتذى في مأكله ومشربه. ونفس المؤسّسة

تدخّلت في ولائم العبور لتطبعها بطابع الدين مستنبطة أحكام العقيقة والإملاك والوليمة، ناهية عن الوضيمة، واستنبطت أحكام الاضاحي وزكاة الفطر موحّدة المسلمين في طقوس احتفاليّة تميّزهم. وقد بيّنت دراسة ولائم العبور ومآدب الأعياد أنّ الطعام والشراب هما اللذان يطبعان هذه المناسبات بالطابع الاحتفاليّ إذ هما المادّة التي تظهر فيها الوفرة والكثرة فتكون سبيلا إلى التبذير والإسراف والإتلاف والشبع والالتذاذ واللامبالاة بالقوت اليوميّ وعدم الاكتراث بقساوة الحياة اليوميّة التي يسمها التدبير والتقتير والتوفير والإنتاج والتفكير في القوت. فيكون الموت المهدّد هاجسا من هواجس الكائن اليوميّ المنشغل بتسديد حاجاته، ويبعث الحفلُ صورةَ الوفرة. وتَحَطّمُ المادّة المتدفّقة مشهدَ حياة هنيئة، فيكون الطعام في الحفل سبيلا إلى اللامبالاة بالموت، ويكون الشبع وسيلة للامتلاء يُثبت الإنسان في الكون ويشعره بامتلاك العالم الذي يبعده الجوع عنه.

وإذا كان طعام اليوم ماديّا نفعيّا يشبع الجوع فإنّ طعام الحفل متخيّل يشبع الإنسان الواهم (Homo-fantasia). لا يؤكل في الحفل الطعام اللذيذ ولا يشرب الشراب الطيّب فحسب، بل يلتهم المحتفلون رموز الطعام والشراب. فما الفرق بين العصيدة اليوميّة وعصيدة الخرس، والثريد اليوميّ وثريد الرفادة أو ثريد العيد وثريد النوروز، والاسفنج يباع في أسواق قرطبة والاسفنج يصنع في العيد ؟ إنّ الحفل يؤمثل (Idéalise) العالم الماديّ فيكون طعامه مثاليا متخيّلا ويكون مادّة بها يُحَيَّنُ الماضي

ويستحضر زمن البدايات، وبها تُعقد الصلة بين الدنيوي والمقدّس. وبها تتحقق المجموعة كلّية رمزيّة [1].

ولم تكن ولائم العبور وموائد الأعياد ومآدب المواسم لهوا ولعبا خالصا بل كانت جادّة تنظّمها الطقوس المخضعة للأفراد المنظّمة لأدوارهم واجتماعهم. وكان اللعب في هذه المناسبات عنصرا عبّر به الكائن الاجتماعيّ عن حاجته إلى التواصل، والإنسان الديني عن أحواله. ولئن قنّن المجتمع السرور والفرح واللّذة ضاغطا على الهيجان والغليان فإنّ الناس بقوا متعلّقين بهما وبالحاجة إلى «الهذيان» و«الجنون». ولم يجدوا أعجب من الأنبذة والخمور للعب والحلم. فالإنسان حين صنع الخمر تفطّن إلى أنّه أمسك بسرّ من أسرار الحياة وقدّم له الاختمار وهم الانبعاث والخلود[2].

ويجدر أن نذكر أنّ التراث اهتمّ بالخاصّة التي ميّزها طبيخ يصنع صناعة، ولياقة تمسرح اختلافها وتشبع شوقها إلى الترف والتناسق والانتظام والرقّة والجمال وتهافتها على اللّذة. كان الفقير في التراث «كائن حاجة» (un être de besoin) همّه الشبع والقوّة والحرارة والبقاء. وكان الغنيّ «كائن شوق» (un être de desir) همّه إمتاع الحواسّ وهاجسه الأشكال تولّد متعة متخيّلة[3]. وكان الفقير في التراث كائنا تلقائيّا. أمّا الغنيّ فكان في

---

1) إن المجتمع في علم الاجتماع الموسي ذو جوهر رمزيّ فهو كلّية ترتبط بالرموز أو عالم من العلاقات الرمزيّة ويستعمل موس الرمز في معناه العامّ أي هو الشيء يسمح بتمثيل شيء آخر في غياب ذلك الشيء نفسه وهو معنى الرمز الذي استعمله إ. بنفيست. انظر ذلك في: L. Sarbla, "Fonction symbolique et fondement sacrificiel des sociétés humaines" in *la Revue du M.AU.S.S. n12*, 1998, pp. 41-65; C. Targot, "Marcel Mauss et l'invetion du symbolique" *Ibid*, pp. 25-40.

2) P. Fournier, "La fermentation symbolique et réalité" in *La vigne et le vin*, pp. 290-293.

3) P. Bourdieu, *La distinction*, I, pp. 280-281.

هيئته وحركاته وحديثه مقيّدا مراقبا يخلّصه الأدب أحيانا من القيد والرقابة داخل أشكاله حينا ويخرجه منها إلى زورق ملاّح أو حانة أحيانا.

وصوّر التراث احتفال الخاصّة بعرس وختان وعيد، فهي تحتاج إلى الحفل لتذيع جاهها وتظهر ثروتها وتجلي سلطتها وتذيع صيتها، فليس أكثر إذاعة للصيت من الحفل يطبع الذاكرة. وتحتاج الخاصة كذلك إلى الموائد تقرّب العامّة إليها فتوهم بمجتمع متماسك وتبعدها فترسّخها في منزلتها بعد أن تدجّنها بالإطعام، فيكون الحفل سبيلا إلى مسرحة التمايز.

ولئن كانت صفة التاريخ التحوّل والتطوّر وسنّة الحياة التغيّر والتبدّل فــإنّ المجتمعات تحافظ على معاييرها والثقافات تتشبّث بنماذجها ثوابت (invariants). وكما في التاريخ قطيعة، فيه زمن طويل المدى باق. وقد لمسنا هذا الزمن عند تفكيرنا في الممارسات والعادات العربيّة والإسلاميّة فلاحظنا بقاء عناصر شرقيّة ومتوسطيّة قديمة ذوقا وطبخا وسلوكا وطقوسا ومعتقدات وتمثّلات، واكتشفنا الحاضر. ففي التراث أطعمة أليفة، فيه الكسكسو والرشتا والمرقاس والمروزيّة والجشيش والحسو والعجّة والقطائف والزلابية والاسفنج، وفيه عصيدة النفساء والعقيقة والوكيرة وقصعة العرس يغضب من لا يدعى إليها، وفاكهة الإملاك، وفيه كعك العيد وشواء الأضحى وقديده. وفيه الخبز اليوميّ والحبوب تلوّن ألوانا، ولحم الضأن الذي لا يفوقه لحم، والزبد والسمن والعسل والسكر واللبن والتمر يطلبها المرء في يومه وحفله، والتوابل تكثر في القدور، وماء الورد والنعنع يفوحان في البيوت. في التراث حركات عاديّة نشأنا عليها فتعلّمنا كيف نسمّي باسم الله عندما نشرع في الأكل، ونحمده على نعمته عند الشبع، وكيف نستعمل اليمنى ونترك اليسرى أخت الشيطان،

وكيف نرفع ما سقط من الخبز على الأرض حتّى لا تدوسه الأقدام ونضعه في مكان قصيّ طعاما للملائكة تأتي طيورا تلتقط الفتات. وكيف نلقي من طعامنا للقطط والكلاب خوفا من العين والجان.

في التراث محرّمات تركنا وطقوس ذبح ألفنا وقواعد طبخ احترمنا وطرق حفظ وخزن وطبخ وطرق طبخ اعتمدنا. وفيه العسل نلعقه للمولودين وننصح به الأصّحاء والمرضى وزيت الزيتون المبارك والشّونير نضعه على الأخباز، والتوابل والأعشاب نطبخها تخفيفا للآلام. وفيه موائدنا المقدّسة والحبوب هبة الربّ وفيه طعام المساكين لا نردّهم في الحياة العاديّة ونبحث عنهم في رمضان والمواسم والأعياد.

ويمكن أن نفسّر الثوابت بأنّ «المواقف الضئيلة» (Les attitudes miniscules) التي تكوّن الحياة اليوميّة تتّخذ الطقوس حركات وهيئات وقواعد تعاد إعادة وتكرّر تكرارا يثبّتانها [4]. وبأنّ الغذاء الذي يكون ميدان الشره والرغبة واللّذة يدعو الإنسان إلى اكتشاف الجديد وتبنّي الطريف هو نفسه ميدان الحذر والشكّ والقلق، يدعو المرء إلى التمسّك بما ألف وأكل ما اعتاد. وإذا كانت العادات الغذائيّة أكثر العادات اليوميّة ثباتا فلأنّ الأكل مرتبط بالإدماج والإدماج محدّد للهويّة. وليس الإدماج سلوكا بل هو هيام يشعر المرء حين يدخل الموضوع إلى الذات أنّ الغذاء يتّحد بها ويماثلها. وكما يتّحد الآكل بالأكل يتّحد الآكلون معا يدمجهم الغذاء في جسد واحد وثقافة واحدة وتاريخ واحد[5].

---

4) انظر M. Maffesoli, "Le rituel dans la vie sociale", *Les cahiers de Chronos, Roger Caillois*, pp. 366-367.

5) انظر ما جاء عن "Le principe d'incorporation" et "le paradoxe de l'Homnivore" في C. Ficher, *L'Homnivore* وما جاء عن الإدماج في C. Sagne, la loi du don, pp. 32-33.

وبقدر ما كان البحث في نسق من الأنساق اليوميّة مضنيا، كان مغامرة ممتعة نبّهتنا إلى :

أ - أنّ دراسة الثقافة ليست بحثا في اللغة والأدب والعلوم والفلسفة فحسب. فكلّ ما يقوله الإنسان وكلّ ما يكتبه وكلّ ما يصنعه وكلّ ما يلمسه يخبرنا عنه ويعلمنا بأحواله ويفيدنا. ولا تكفي المعرفة بالدول والملوك والرجال والسنين للإلمام بتاريخ أمّة أو مجتمع أو بلاد وللاطّلاع على حضارتها. فالحياة اليوميّة لا تقلّ قيمة عن الأحداث الكبرى. يمكّن عالَم الحياة اليوميّة من دراسة الأطر المادّية التي يعيش فيها الناس وتفتح أفق البحث في العقليّات.

عالم الحياة اليوميّة هامّ لأنّه عالم أليف يعي به الفاعل ويفعل فيه ويؤثّر ويسيطر عليه حينا ويخضع له الإنسان أحيانا. وهو عالم حميم دافئ هو عالم الاجتماع والمؤانسة والألفة. وعالم الحياة اليوميّة عالم المادّة يولّد أحلاما وهياما ويدفع المرء إلى التحرّر من قيد المادّة، إلى اللعب واللهو والمغامرة والفنّ [6]. وهو عالم مبني على تجارب السابقين ومعارفهم، وهي مرجع سلوك حاضر وعلم باق.

ب - أنّ الطعام والشراب نسق ثقافيّ. ولما كان كذلك فهو نسق فكريّ ورمزي. فليس إنتاج الغذاء وصناعته وأكله دون ترميز. إذ كلّ ما في العالم المحسوس يُتصوّر ويُتخيّل ويُتمثّل. وليست علاقة الإنسان بالواقع مادية بحتة بل هي إيديولوجيّة مادام يفكّر ليفعل في المادّة[7]. وإذا كان الفاعل لايعي بلعبه اليوميّ حركات آلية متكرّرة مفرغة من دلالتها فإنّ

6) A. Schulz, *Le chercheur et le quotidien*, pp. 105-106.

7) انظر F. Dumont, *Idéologies;* M. Godelier, *L'idéel et le matériel;* S. Lahlou, *Penser, manger*.

المناسبات الاجتماعيّة تفتح مجالا لترميز أوسع ومحاكاة أشدّ ولعب أظهر وأبين.

في التراث طعام يؤكل وشراب يشرب وفي التراث غذاء يتكلّم لغة تأوّلنا. ولا ننكر أن التأويل مغامرة لا يعرف صاحبها إن كان نجا لبقائه في حدود التأويل ولا يعرف إن كان بالغ وتجاوز الحدّ. ومهما يكن الأمر فإنّ جمع المادّة أرهقنا والتفكير فيها والتأويل أمتعانا وأنستنا المتعة ما أرهقنا. وبقيت في النفس حسرة على نصوص جمعنا وما درسنا. ومنى يدفعنا إلى شعر الخمرة وقصائد قيلت في الطعام والشراب والكرم والضيافة، ونصوص أخبرت عن الدعوات والمجالس. ووصفت المكدّين والبخلاء والطفيليين والزهّاد والمتصوّفة والمجّان. وأخرى حدّثت عن أطعمة الهند والسند وسمك في النيل عجيب وأكل النسور والحيّات والإنسان. وليال حكت فيها شهرزاد حكاية الحمّال والبنات الثلاث وقصّة الملك المسحور وحدّثت عن الزيرباج، وزمرّد تقتل من أكل على مائدتها الأرز. وهارون الرشيد يتبّل الطعام، ورسائل في الحلوى وفي مآدب جنّة الغفران وما تشتهيه الأنفس أرواحا تخلد في «بلاد الأفراح». وكلّها نصوص تغري بالدرس وقد يُتاحُ لنا أو لغيرنا سبر أغوارها واكتشاف كنوزها.



المصادر والمراجع



1 - المصادر[1]

- الأبشيهي (محمد احمد أبو الفتوح)، المستطرف في كلّ فنّ مستطرف. بيروت، دار القلم، 1981.
- ابن أبي أصيبعة (أحمد بن القاسم)، عيون الأنباء في طبقات الأطبّاء، بيروت. منشورات دار مكتبة الحياة، 1965.
- ابن أبي الحديد (عزّ الدين أبو حامد)، شرح نهج البلاغة، القاهرة، عيسى البابي الحلبي، 1965.
- ابن أبي الدنيا (أبو بكر عبد الله بن محمّد)، الجوع، بيروت، دار ابن حزم. د.ت.
- ابن أبي الدنيا (أبو بكر عبد الله بن محمّد)، كتاب ذمّ المسكر، دمشق، دار البشائر، 1992.
- ابن أبي زرع (علي الفاسي)، الأنيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس، الرباط، دار المنصور للطباعة، 1973.
- ابن أبي زيد القيرواني (أبو محمّد عبد الله)، الرسالة، القاهرة، دار الكتاب المصري بيروت، دار الكتاب اللبناني، د.ت.
- ابن أبي زيد القيرواني (أبو محمد عبد الله)، كتاب الجامع في السنن والآداب والحكم والمغازي والتاريخ، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1990.
- ابن الأثير (عزّ الدين أبو الحسن)، الكامل في التاريخ، بيروت، دار صادر، 1979.

1) لم نذكر المصادر المخطوطة التي أشرنا إليها في المقدّمة ولم نعتمدها. ولم نذكر محقّقي المصادر إذ من المصادر ما لم نجد فيها ذكرا لمحقّقها. وقد دفعتنا الضرورة أحيانا إلى طبعتين لنفس الكتاب فكان أن ذكرناهما في هذه القائمة.

- ابن الأخوة (محمّد بن محمّد بن أحمد القرشي)، معالم القربة في أحكام الحسبة، بيروت، دار الحداثة، 1990.
- ابن اسحاق (حنين)، كتاب المسائل في الطبّ، القاهرة، دار الجامعة المصريّة، 1979.
- ابن أنس (مالك)، المدوّنة الكبرى، رواية الإمام سحنون بن سعيد التنّوخي، بيروت، دار إحياء التراث، د. ت.
- ابن أنس (مالك)، المدوّنة الكبرى رواية يحي بن يحيي الليثي، بيروت، دار النفائس، 1971.
- ابن بابويه القمّي (محمّد بن علي بن الحسين)، علل الشرائع، النجف، المطبعة الحيدرية، 1963.
- ابن بابويه القمّي (محمّد علي بن الحسين)، من لا يحضره الفقيه، بيروت، مؤسسة الأعلى للمطبوعات، 1986.
- ابن بسّام (أبو الحسن علي الشنتريني)، الذخيرة في محاسن أهل الجزيرة، بيروت، دار الثقافة، 1974.
- ابن بسّام، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، بيروت، دارالحداثة، 1990.
- ابن بصّال (عبد اللّه محمّد بن ابراهيم)، كتاب الفلاحة، تطوان، معهد مولاي الحسن، 1955.
- ابن بطلان (أبو الحسن المختار بن الحسن)، رسالة في شرى الرقيق وتقليب العبيد في نوادر المخطوطات (عبد السلام هارون)، القاهرة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، 1954، IV.
- ابن بطوطة (أبو عبد الله محمّد)، تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار، بيروت / دار صادر، 1964.
- ابن البيطار (ضياء الدين أبو محمد عبد اللّه)، الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، بيروت، دار الكتب العلميّة، 1992.
- ابن تغري بردي (أبو المحاسن جمال الدين يوسف)، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، القاهرة (نسخة مصوّرة عن طبعة دار الكتب)، المؤسسة المصرية العامّة، 1963.

- ابن تيمية (تقيّ الدين أحمد)، الحسبة في الاسلام، بيروت، دار الحداثة، 1990.
- ابن تيمية (تقيّ الدين أحمد)، فتاوى النساء، بيروت، دار القلم، 1987.
- ابن تيمية (تقي الدين أحمد)، مجموع فتاوي، الرياض، دار عالم الكتب، 1991.
- ابن جبير (أبو الحسن محمّد بن أحمد)، الرحلة، بيروت، دار الكتاب اللبناني، د.ت.
- ابن الجزّار (أبو جعفر بن ابراهيم)، زاد المسافر وقوت الحاضر.، تونس، بيت الحكمة قرطاج، 2000.
- ابن الجزّار (أبو جعفر بن ابراهيم)، سياسة الصبيان وتدبيرهم، تونس، الدار التونسيّة للنشر، 1968.
- ابن الجزّار (أبو جعفر بن ابراهيم)، طبّ الفقراء، دنكشاه طهران، مؤسّسة مطالعات إسلامي، 1375 هـ.
- ابن الجزّار (أبو جعفر بن ابراهيم)، كتاب في المعدة وأمراضها ومداواتها، بغداد، منشورات وزارة الثقافة والإعلام، 1980.
- ابن جزي (أبو القاسم محمّد بن أحمد الكلبي الغرناطي)، القوانين الفقهيّة، ليبيا / تونس، الدار العربية للكتاب، 1982.
- ابن جعفر (قدامة)، الخراج وصناعة الكتابة، بغداد، وزارة الأوقاف، 1981.
- ابن الجوزي (أبو الفرج عبد الرحمن)، أحكام النساء، بيروت، دار الرقيّ، 1988.
- ابن الجوزي (أبو الفرج عبد الرحمن)، المنتظم في تاريخ الأمم والملوك، بيروت، دار الكتب العلمية، 1992.
- ابن الجوزي (أبو الفرح عبد الرحمن)، الموضوعات، المدينة المنوّرة، المكتبة السلفيّة، 1966.
- ابن الحاج العبدري (أبو عبد الله محمّد)، المدخل، بيروت، دار الكتاب اللبناني، 1972.
- ابن حبيب (أبو جعفر محمّد)، المحبّر رواية أبي سعيد السكّري، بيروت، دار الآفاق الجديدة، د.ت.

- ابن حبيب (أبو جعفر محمد)، المنمّق في أخبار قريش، بيروت، عالم الكتب، 1985.

- ابن حبيب (عبد الملك)، كتاب أدب النساء الموسوم بكتاب الغاية والنهاية، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1992.

- ابن حبيب (عبد الملك)، مختصر في الطبّ، تطوان، المجلس الأعلى للأبحاث العلميّة، معهد التعاون مع العالم العربيّ، 1992.

- ابن حجاج الاشبيلي (أبو عمر أحمد)، المقنع في الفلاحة، عمّان، مجمع اللغة العربيّة الأردني، 1982.

- ابن حجر العسقلاني (أبو الفضل شهاب الدين أحمد)، الإصابة في تمييز الصحابة، بيروت، دار الصادر، د.ت.

- ابن حجر العسقلاني (أبو الفضل شهاب الدين أحمد)، تهذيب التهذيب، حيدرآباد الدكن، دار المعارف النظاميّة، 1325 هـ.

- ابن حجر العسقلاني (أبو الفضل شهاب الدين أحمد)، فتح الباري بشرح صحيح البخاري، القاهرة، دار الريان للتراث، 1986.

- ابن الحسن (أحمد بن يحيى المعروف جدّه بالحجّار)، كتاب الحرب المعشوق بين لحم الضأن وحواضر السوق في : M. Marin, sobre alimentaión y soiedad CEL Texto de la Geurra Deleitosa, in Al Qantara, (Madrid), 1, XIII, 1992, pp. 83-181.

- ابن حنبل (أبو عبد الله أحمد)، كتاب الزهد، بيروت دار النهضة العربيّة، 1981.

- ابن حيّان (أبو مروان بن خلف)، المقتبس في تاريخ رجال الأندلس، بيروت، دار الثقافة، 1983.

- ابن حيّان (أبو مروان بن خلف)، المقتبس في تاريخ رجال الأندلس، الرباط، المعهد الاسباني العربي للثقافة، 1979.

- ابن خرداذبه (أبو القاسم عبيد الله)، «مختار من كتاب اللهو والملاهي»، المشرق، 54، 196، 129 - 167.

- ابن خرداذبه (أبو القاسم عبيد الله)، المسالك والممالك، بيروت، دار إحياء التراث، 1988.
- ابن الخطيب السلماني (لسان الدين)، ريحانة الكتاب ونجعة المنتاب، القاهرة، مكتبة الخانجي، 1981.
- ابن الخطيب السلماني (لسان الدين)، معيار الاختيار في ذكر المعاهد والديار، المحمّدية، المغرب، مطبعة فضالة، د.ت.
- ابن خلدون (عبد الرحمن)، كتاب العبر وديوان المبتدأ والخبر في أيّام العرب والعجم والبربر ومن عاصرهم من ذوي السلطان الاكبر، بيروت، دار الكتاب اللبناني، 1966.
- ابن خلدون (عبد الرحمن)، المقدّمة، دار البيان، د.ت.
- ابن خلصون (أبو عبد الله محمد بن يوسف)، كتاب الأغذية، دمشق، المعهد الفرنسي للدراسات العربيّة، 1996.
- ابن دريد (أبو بكر محمّد بن الحسن)، جمهرة اللغة، بيروت، دار العلم للملايين، 1988.
- ابن رزين التجيبي (أبو الحسن علي بن أبي القاسم بن محمّد)، فضالة الخوان في طيّبات الطعام والألوان، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1984.
- ابن رسته (أبو علي أحمد بن عمر)، الأعلاق النفيسة، بيروت، دار إحياء التراث العربيّ، 1988.
- ابن رشد الجدّ (الوليد محمد بن أحمد)، البيان والتحصيل والشرح والتوجيه والتعليل في مسائل المستخرجة وضمنه المستخرجة من الأسمعة المعروفة بالعتبية لمحمّد العتبي القرطبي (ت 255 هـ)، بيروت دار الغرب الاسلامي، 1988.
- ابن رشيد الجدّ (أبو الوليد محمد بن أحمد)، الفتاوى، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1987
- ابن رشد الجدّ (أبو الوليد محمد بن أحمد)، المقدّمات الممهّدات، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1988.

- ابن رشد الحفيد (أبو الوليد محمد بن أحمد بن محمّد)، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، بيروت، دار القلم، 1988.
- ابن رشد الحفيد (أبو الوليد محمد بن أحمد بن محمّد)، الرسائل الطبيّة، القاهرة، الهينة المصريّة العامّة، 1987.
- ابن رشد الحفيد (أبو الوليد محمد بن أحمد بن محمّد)، الكليّات في الطبّ، القاهرة، المجلس الأعلى للثقافة والاتّحاد الدولي للأكاديميات، 1989.
- ابن زهر (أبو مروان عبد الملك)، التيسير في المداواة والتدبير، دمشق، المنظّمة العربيّة للتربية والثقافة والعلوم، 1983.
- ابن زهر (أبو مروان عبد الملك)، كتاب الأغذية، في: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الاسلامي، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1990.
- ابن سعد (محمّد)، الطبقات الكبرى، بيروت، دار بيروت، دار صادر، 1957.
- ابن سعيد (عريب القرطبي)، كتاب خلق الجنين وتدبير الحبالى والمولودين، الجزائر، مكتبة فراريس، 1956.
- ابن سعيد (عريب القرطبي)، كتاب الأنواء أو تفصيل الأزمان ومصالح الأبدان المعروف بتقويم قرطبة نشره R. Dozy, Leiden, E. J. Brill, 1961.
- ابن سعيد (أبو الحسن علي بن موسى)، المغرب في حلى المغرب، القاهرة، دار المعارف، 1978
- ابن السكّيت (يعقوب بن اسحاق)، كتاب الألفاظ، بيروت، مكتبة لبنان ناشرون، 1998.
- ابن سلاّم الهروي (أبو عبيد القاسم)، الأموال، بيروت، دار الحداثة، 1988.
- ابن سلاّم الهروي (أبو عبيد القاسم)، الغريب المصنّف، قرطاج، بيت الحكمة، 1989.
- ابن سيرين (محمد)، تفسير الأحلام، دمشق، دار ابن كثير، 1989.
- ابن سينا (أبو علي الحسن)، أحوال النفس، القاهرة، عيسى البابي الحلبي، 1952.

- ابن سينا (أبو علي الحسن)، دفع المضارّ الكلّية عن الأبدان الانسانيّة، بيروت، دار إحياء العلوم، 1989.
- ابن سينا (أبو علي الحسن)، القانون في الطبّ، بيروت، مؤسسة عز الدين للطباعة والنشر، 1993.
- ابن سينا (أبو علي الحسن)، كتاب الشفا (الفنّ السادس من الطبيعيات)، بيروت، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع، 1988.
- ابن سيّار الورّاق، كتاب الطبيخ، Studia orientalia vol 60, Helsenki 1987.
- ابن صاحب الصلاة (عبد الملك)، تاريخ المنّ بالإمامة على المستضعفين بأن جعلهم الله أئمة وجعلهم الوارثين، بيروت، دار الأندلس، 1964.
- ابن طباطبا الطقطقى (محمد بن عليّ)، الفخري في الآداب السلطانية والدول الاسلامية، القاهرة، المطبعة الرحمانية، 1927.
- ابن الطوير (أبو محمد عبد السلام بن الحسن القيسراني)، نزهة المقلتين في أخبار الدولتين، بيروت، دار صادر، 1992.
- ابن طولون (شمس الدين محمّد)، فصّ الخواتم فيما قيل في الولائم، دمشق، دار الفكر، 1987.
- ابن طيفور (أبو الفضل أحمد بن طاهر الكاتب)، كتاب بغداد، القاهرة، مكتبة نشر الثقافة الاسلاميّة، 1949.
- ابن عابدين (محمّد أمين)، حاشية ردّ المحتار على الدرّ المختار: شرح تنوير الأبصار في فقه مذهب الامام أبي حنيفة النعمان، استانبول، دار قهرمان للنشر والتوزيع، 1984.
- ابن عبد البرّ (أبو يوسف)، التمهيد لما في الموطأ من المعاني والأسانيد، المغرب، وزارة الأوقاف والشوون الاسلاميّة، 1983.
- ابن عبد الرؤوف (أحمد بن عبد الله بن عبد الرؤوف)، رسالة في آداب الحسبة والمحتسب، نشر ليفي بروفنسال، القاهرة، المعهد الفرنسي، 1955.
- ابن عبد ربّه (أبو عمر شهاب الدين أحمد بن محمّد)، العقد الفريد، القاهرة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، 1953.

- ابن العديم (كمال الدين أبو القاسم عمر)، الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيّبات والطيب، دمشق، دار القلم العربي، 1986.
- ابن عذاري المراكشي (أبو العباس أحمد)، البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب، بيروت، دار الثقافة، د.ت.
- ابن العربي (أبو بكر محمّد بن عبد الله)، أحكام القرآن، بيروت، دار الجيل، 1988.
- ابن عمر (يحي)، أحكام السوق، تونس، الشركة التونسية للتوزيع، 1975.
- ابن العوام (أبو زكريا يحي بن محمّد بن أحمد)، كتاب الفلاحة، مدريد، La imprente real، 1802.
- ابن غالب (الجاحظ محمّد بن زيوب)، قطعة من كتاب فرحة الأنفس، مجلّة معهد المخطوطات العربيّة، I، 2، 1955.
- ابن غرسية (أبو عامر)، رسالة في الشعوبية، في نوادر المخطوطات (عبد السلام هارون)، القاهرة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، 1954، III.
- ابن فارس (أبو الحسن بن فارس بن زكريا)، معجم مقاييس اللغة، القاهرة، دار إحياء التراث، عيسى البابي الحلبي، 1366.
- ابن فضلان (أحمد بن العبّاس بن راشد)، رسالة في وصف الرحلة إلى بلاد الترك والخزر والروس والصقالبة، دمشق، المجمع العلمي العربي، 1989.
- ابن فضل الله العمري (شهاب الدين أحمد)، مسالك الأبصار وممالك الأمصار، (ممالك مصر واليمن والشام والحجاز واليمن)، القاهرة، المعهد العلمي الفرنسي للآثار الشرقيّة، 1985.
- ابن الفقيه الهمذاني (أبو بكر أحمد بن محمّد)، مختصر كتاب البلدان، بيروت، دار إحياء التراث العربي، 1988.
- ابن قتيبة (أبو محمّد عبد الله بن مسلم الدينوري)، كتاب الأشربة وذكر اختلاف الناس فيها، القاهرة، مكتبة زهراء الشرق، د.ت.
- ابن قتيبة (أبو محمّد عبد الله بن مسلم الدينوري)، تأويل مختلف الحديث، بيروت، دار الجيل، 1973.

- ابن قتيبة (أبو محمّد عبد الله بن مسلم الدينوري)، عيون الأخبار، بيروت، دار الكتب العلميّة، د.ت.
- ابن قتيبة (أبو محمّد عبد الله بن مسلم الدينوري)، كتاب العرب أو الردّ على الشعوبية، في كرد علي، رسائل البلغاء، مصطفى البابي الحلبي، 1913، ص ص 269 - 290.
- ابن قتيبة (أبو محمّد عبد الله بن مسلم الدينوري)، كتاب المعاني الكبير في أبيات المعاني، بيروت، دار الكتب العلميّة، 1984.
- ابن قتيبة (أبو محمّد عبد الله بن مسلم الدينوري)، الميسر والقداح، تونس، دار المعارف، 1996.
- ابن قدامة (أبو محمّد عبد الله بن أحمد)، المغني على مختصر أبي عمر بن حسين بن عبد الله بن أحمد الخرقي، القاهرة، مكتبة الجمهورية العربيّة، د. ت.
- ابن قرّة (ثابت)، كتاب الذخيرة في علم الطبّ، بيروت، دار المدينة، د.ت.
- ابن القطّان المراكشي (أبو علي حسن بن محمّد)، نظم الجمان لترتيب ما سلف من أخبار الزمان، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1990.
- ابن قيّم الجوزيّة (شمس الدين محمد)، تحفة المودود في أحكام المولود، بيروت، دار الكتاب العربي، 1979.
- ابن قيّم الجوزية (شمس الدين محمّد)، حادي الأرواح إلى بلاد الأفراح، بيروت، دار الكتب العلميّة، 1983.
- ابن قيّم الجوزية (شمس الدين محمّد)، زاد المعاد في هدي خير العباد، بيروت، مؤسسة الرسالة، 1991.
- ابن قيّم الجوزية (شمس الدين محمّد)، الطبّ النبويّ، بيروت، دار الفكر، 1990.
- ابن كثير (أبو الفداء أحمد اسماعيل بن عمر)، البداية والنهاية، القاهرة، دار أم القرى للطباعة والنشر، د. ت.

- ابن كثير (أبو الفدا أحمد إسماعيل بن عمر)، البداية والنهاية، بيروت، دار الكتب العلميّة، 1984.
- ابن كثير (أبو الفداء أحمد اسماعيل بن عمر)، تفسير القرآن العظيم، بيروت، دار الجيل، 1990.
- ابن كثير (أبو الفداء أحمد اسماعيل بن عمر)، السيرة النبوية، بيروت، دار المعرفة، 1971
- ابن كثير (أبو الفداء أحمد اسماعيل بن عمر)، قصص الأنبياء من القرآن والأثر، بيروت، دار الفكر، 1996.
- ابن الكلبي (أبو المنذر هشام السائب)، كتاب الأصنام، القاهرة، مكتبة النهضة المصريّة، 1994.
- ابن المأمون (جمال الدين أبو علي)، نصوص من أخبار مصر، القاهرة، المعهد العلمي الفرنسي للآثار الشرقية، 1983.
- ابن ماجة (أبو عبد الله محمّد)، السنن، بيروت، دار الكتب العلميّة، د.ت.
- ابن المجاور (جمال الدين أبو الفتح)، صفة بلاد اليمن ومكّة وبعض الحجاز المسمّاة بتأريخ المستنصر، ليدن، بريل، 1951.
- ابن محمّد (شمس الدين محمّد بن علي)، البدور المكفرة في نعت الأديرة، بغداد، مطبعة الجمهوريّة، 1975.
- ابن مسعدة (يحي)، رسالة في الردّ على رسالة بن غرسية في الشعوبيّة، في نوادر المخطوطات (عبد السلام هارون)، القاهرة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة، 1954، III.
- ابن المعتزّ (عبد الله)، طبقات الشعراء، القاهرة، دار المعارف، 1956.
- ابن منظور (عبد الله العلايلي)، لسان العرب المحيط، بيروت، دار لسان العرب، د.ت.
- ابن النفيس (علاء الدين)، المختار من الأغذية، الدار المصريّة اللبنانيّة، 1992.
- ابن هشام (أبو محمّد عبد الملك)، السيرة النبويّة، القاهرة، دار المعرفة، د.ت.

- ابن وادران (حسين بن محمد)، تاريخ العباسيين أو دولة الرشيد ـ بني العبّاس وبنيه، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1993.
- ابن وحشية (أبو بكر أحمد بن علي بن قيس الكسداني)، الفلاحة النبطيّة، دمشق، المعهد العلمي الفرنسي للدراسات العربية، 1995.
- ابن يحيى المسبّحي (أبو سهل عيسى)، كتاب المائة في الطبّ، دمشق، المعهد الفرنسي للدراسات العربية، 2000.
- أبو حنيفة (أحمد بن داود الدينوري)، كتاب النبات، (الجزء الثالث والنصف الأوّل من الجزء الخامس)، فيسبادن، فرانز شناينر، 1974.
- أبو الخير الاشبيلي، عمدة الطبيب في معرفة النبات، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1995.
- أبو الخير الاشبيلي، كتاب الفلاحة، فاس، المطبعة الجديدة، 1357.
- أبو داود (سلميان بن الأعشب)، السنن، القاهرة، مصطفى البابي الحلبي، 1925.
- أبو هفّان المهرمي (عبد الله بن أحمد)، أخبار أبي نواس، القاهرة، دار مصر للطباعة، د.ت.
- إدريس بن الحسن (الداعي عماد الدين)، تاريخ الفاطميين بالمغرب، القسم الخاصّ من كتاب عيون الأخبار، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1985.
- الادريسي (أبو عبد الله محمّد الشريف)، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، بيروت، عالم الكتب، 1989.
- أرطميدوس الأفسي، كتاب تعبير الرؤيا ترجمة حنين بن اسحاق، القاهرة، دار الرشاد، 1991.
- الأزرق (إبراهيم بن عبد الرحمن)، تسهيل المنافع في الطبّ والحكمة، بيروت، دار الثقافة، د.ت.
- الأزرقي (أبو الوليد محمّد)، أخبار مكّة وما جاء فيها من الآثار، بيروت، دار الأندلس، 1969.
- الأزهري (محمّد بن أحمد)، تهذيب اللغة، القاهرة، الدار المصريّة للتأليف والترجمة، د.ت.

- اسحاق بن سليمان الإسرائيلي، كتاب الأغذية، نسخة مصوّرة عن مخطوطة فاتح 3604 مكتبة السليمانية في استنبول، فرانكفورت، منشورات معهد تاريخ العلوم العربية والاسلامية يصدرها فؤاد سزكين، سلسلة ج عيون التراث 30 / 1 - 4، 1986.
- الاصبهاني (الراغب أبو القاسم حسين)، محاضرات الأدباء ومحاورات الشعراء والبلغاء، بيروت، منشورات مكتبة الحياة، 1961.
- الاصبهاني (أبو النعيم)، حلية الأولياء وطبقات الأصفياء، بيروت، دار الكتاب العربي، 1967.
- الاصفهاني (أبو الفرج)، الديارات، لندن / قبرص، رياض الريّس، 1991.
- الاصفهاني (أبو الفرج)، كتاب الأغاني، الهيئة المصريّة العامّة للكتاب، 1992 - 1994.
- الأصمعي (أبو سعيد عبد الملك بن قريب)، كتاب الشاء، بيروت، دار أسامة، 1987.
- الألوسي (محمد شكري)، بلوغ الأرب في معرفة أحوال العرب، بيروت، دار الكتب العلميّة، د.ت.
- الأنطاكي (داود بن عمر)، تذكرة أولي الألباب والجامع للعجب العجاب، بيروت، المكتبة الثقافية، د.ت.
- الأنطاكي (يحيي بن سعيد بن يحيي)، تاريخ الأنطاكي المعروف بصلة تاريخ أوتيخا، بيروت جروس برس، 1990.
- البخاري (أبو عبد الله محمّد بن اسماعيل)، الجامع الصحيح، الرياض، بيت الأفكار الدوليّة للنشر، 1998.
- البستي (أبو حاتم محمّد بن حيّان)، روضة العقلاء ونزهة الفضلاء، بيروت، دار الكتب العلميّة، د.ت.
- البغدادي (الخطيب أبو بكر أحمد بن علي)، تاريخ بغداد، بيروت، دار الكتب العلميّة، 1997.

- البغدادي (الخطيب أبو بكر احمد بن علي)، كتاب التطفيل وحكايات الطفيليين وأخبارهم ونوادر من كلامهم وأشعارهم، النجف، المكتبة الحيدريّة، 1966.
- البغدادي (عبد القادر عمر)، خزانة الأدب ولبّ لباب لسان العرب، القاهرة، مكتبة الخانجي 1989.
- البغدادي (عبد اللطيف)، الإفادة والاعتبار في الأمور المشاهدة والحوادث المعاينة بأرض مصر، القاهرة، الهيئة المصريّة العامّة للكتاب، 1998.
- البغدادي (عبد اللطيف)، الطبّ من الكتاب والسنّة، بيروت، 1988.
- البغدادي (محمد بن الحسن)، كتاب الطبيخ، دمشق، دار الكتب الجديدة، 1964.
- البكري (أبو الحسن بن عبد الله)، الأنوار في مولد النبيّ المختار، بيروت، مؤسسة البلاغ، 1987.
- البكري (أبو عبيد)، المسالك والممالك، تونس، الدار العربيّة للكتاب والمؤسسة الوطنيّة للترجمة والتحقيق والدراسات (بيت الحكمة)، 1992.
- البلاذري (أبو الحسن)، فتوح البلدان، بيروت، مكتبة الهلال، 1988.
- البلخي (أبو زيد بن سهل)، مصالح الأبدان والأنفس، طبع بالتصوير عن مخطوطة آيا صوفيا 3741، مكتبة السليمانية في استنبول، فرانكفورت، منشورات معهد تاريخ العلوم العربيّة والإسلاميّة يصدرها فؤاد سزكين، سلسلة ج، عيون التراث، المجلد II، 1984.
- البلدي (محمّد بن يحي)، كتاب تدبير الحبالى والأطفال والصبيان وحفظ صحّتهم ومداواة الأمراض العارضة لهم، بغداد، دار الشوون الثقافية 1987.
- البهلاني (أبو مسلم ناصر)، نثار الجوهر في علم الشرع الأزهر، عمان، مكتبة مسقط، 2001
- البهلوي (أبو محمّد عبد الله محمّد بن بركة)، كتاب الجامع، عمان، المطبعة الشرقيّة، د.ت.
- البيدق (أبو بكر علي الصنهاجي)، كتاب أخبار المهدي بن تومرت، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، 1975.

- البيروني (أبو الريحان محمد بن أحمد)، الآثار الباقية عن القرون الخالية، بيروت، دار صادر د. ت. (عن نسخة ليزج 1923).
- البيهقي (ابراهيم بن محمّد)، المحاسن والمساوي، بيروت، دار صادر، 1970.
- التبريزي (أبو زكريا يحيى بن علي)، شرح القصائد العشر، بيروت، دار الكتب العلمية، 1987.
- الترمذي (أبو عيسى محمّد بن عيسى)، الجامع الكبير، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1996.
- تطريز الديباج بحقائق الإسراء والمعراج (جمع فيها الاسراء والمعراج لابن عبّاس والاسراء والمعراج للغيطي والسراج الوهاج للنعماني والمعراج للقشيري والآية الكبرى للسيوطي)، بيروت، دار ومكتبة الهلال، 1994.
- التنّوخي (القاضي أبو علي الحسن بن علي)، الفرج بعد الشدّة، بيروت، دار صادر، 1978.
- التنّوخي (القاضي أبو علي الحسن بن علي)، نشوار المحاضرة وأخبار المذاكرة، بيروت، دار صادر، 1971 - 1973.
- التنّوخي (القاضي أبو علي المحسن بن علي)، المستجاد من فعلات الأجواد، دمشق، مطبعة الدقي، 1946.
- التوحيدي (أبو حيّان علي بن محمد)، الامتاع والمؤانسة، بيروت، المكتبة العصريّة، د.ت.
- التوحيدي (أبو حيّان علي بن محمّد)، الرسالة البغداديّة، كولونيا، منشورات الجمل، 1997.
- الثعالبي (أبو منصور عبد الملك بن محمّد)، آداب الملوك، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1990.
- الثعالبي (أبو منصور عبد الملك بن محمّد)، ثمارالقلوب في المضاف والمنسوب، القاهرة، دار النهضة مصر، 1965.
- الثعالبي (أبو منصور عبد الملك بن محمّد)، خاصّ الخاصّ، بيروت، مكتبة الحياة د.ت.

- الثعـالبي (أبو منصـور عبـد الملك بن مـحـمّد)، غـرر أخـبار ملوك الفرس وسيـــرهم. Histoire des rois de Perses, Texte arabe publié et traduit par H. Zotenberg, Paris, Imprimerie nationale, MDCCCC.
- الثعالبي (أبو منصور عبد الملك بن محمّد)، فقه اللّغة، تونس، الدار العربيّة للكتاب، 1981.
- الثعـالبي (أبو منصـور عـبـد الملك بن مـحـمّد)، لطائف اللطف، بيروت، دار المسيرة 1987.
- الثعـالبي (أبو منصور عبد الملك بن محمّد)، لطائف المعارف، القاهرة، عيسى البابي الحلبي، د. ت.
- الثعـالبي (أبو منصـور عبد الملك بن مـحمّد)، يتيمة الدهر في مـحاسن أهل العصر، بيروت، دار العلميّة، 1983.
- الثعلبي (أبو اسحاق أحمد بن ابراهيم)، قصص الأنبياء المسمّى عرائس المجالس، بيروت، دار الفكر، د.ت.
- ثلاث رسـائل أندلسيّة في الحسبة : الجرسيفي ورسالة في الحسبة؛ ابن عبد الرؤوف : في آداب الحـسـبة؛ ابن عبدون، رسـالة في الحـسـبة، نشـر لفي بروفنصال، القاهرة، المعهد العلمي الفرنسي، 1955.
- الثميني (عبـد العـزيز الحاج)، التاج المنظوم من در المنهـاج المعلوم، مسـقط، وزارة التراث والثقافة، 2000.
- الجاحظ (أبو عثمان عمرو بن بحر)، البخلاء، القاهرة، دار المعارف، د. ت.
- الجاحظ (أبو عـثمـان عـمرو بن بحر)، الحيـوان، بيروت ، دار إحيـاء التـراث العربي، 1969.
- الجاحظ (أبو عثمان عمرو بن بحر)، الرسائل، مكتبة الخانجي مصر، 1979.
- الجاحظ (أبو عثمـان عمـرو بن بحر)، رسـالة التربيع والتـدوير، دمشق، المعهد الفرنسي، 1955.
- الجاحظ (أبو عـثمان عـمرو بن بحر)، كـتاب التاج في أخلاق الملوك، القاهرة، المطبعة الأميريّة 1914.

- الجاحظ (أبو عثمان عمرو بن بحر)، كتاب التبصّر بالتجارة، تونس، دار الكتاب الجديد، 1966.
- الجاحظ (أبو عثمان عمرو بن بحر)، المحاسن والأضداد، بيروت، دار الجيل، 1997.
- الجرجاني (أبو العباس أحمد بن محمد)، كتاب المنتخب من كنايات الأدباء وإرشادات البلغاء، بيروت، دار الكتب العلميّة، 1984.
- جالينوس، مقالة في أنّ قوى النفس تابعة لمزاج البدن في : H. Biesterfeldt Galens traktat, dass die kräfte des seele den mischungen des körpers folyen, in Arabischen Überstzung. Wiesbaden, 1973, D.M.G.
- الجزّار (أبو الحسن جمال الدين)، فوائد الموائد، مجلّة المجمع العلمي العراقي القسم الأوّل، المجلّد السابع والعشرون، 1976، القسم الثاني المجلّد الثامن والعشرون، 1977.
- الجصّاص (أبو بكر أحمد بن علي الرازي)، أحكام القرآن، القاهرة، دار المصحف، د.ت.
- الجهشياري (محمد بن عبدوس)، كتاب الوزراء والكتّاب، القاهرة، مصطفى البابي الحلبي، 1938.
- الجواليقي (أبو منصو موهوب)، المعرّب من الكلام الأعجمي على حروف المعجم، القاهرة، دار الكتب المصريّة، 1361.
- الجوهري (اسماعيل بن حمّاد)، تاج اللغة وصحاح العربيّة، القاهرة، دار الكتاب العربي بمصر، 1956.
- الحرّ العاملي (محمد بن الحسن)، وسائل الشيعة إلى تحصيل مسائل الشريعة، بيروت، مؤسسة آل البيت لإحياء التراث، 1993.
- الحصري (أبو اسحاق ابراهيم بن علي)، جمع الجواهر في الملح والنوادر، بيروت، دار الجيل، 1987.
- الحصري (أبو اسحاق ابراهيم بن علي)، زهر الآداب وثمر الألباب، القاهرة، عيسى البابي الحلبي، د.ت.

- الحمويّ (شهاب الدين ابو عبد الله ياقوت). معجم البلدان. بيروت. دار بيروت للطباعة والنشر / دار صادر. د.ت.
- الحميري (محمّد بن عبد المنعم). كتاب الروض المعطار في خبر الأقطار. بيروت، مؤسسة ناصر للثقافة. 1980.
- خسرو (ناصر القبادياني). سفر نامه. (ترجمة أحمد خالد البدلي). الرياض. جامعة الملك سعود. الرياض. 1983.
- الخشني (أبو عبد الله محمّد بن حارث). قضاة قرطبة وعلماء افريقيّة. القاهرة، مكتبة الخانجي. 1994.
- الخليل بن أحمد الفراهيدي (أبو عبد الرحمن). كتاب العين. دار ومكتبة الهلال. د. ت.
- الدارمي (أبو محمّد عبد الله بن عبد الرحمن). السنن. بيروت. دار الكتب العلميّة. د.ت.
- الدبّاغ (أبو زيد عبد الرحمن). معالم الايمان في معرفة أهل القيروان. أكمله وعلّق عليه ابن ناجي (أبو الفضل). تونس. المكتبة العتيقة. 1993.
- الدمشقي (أبو الفضل). في محاسن التجارة. تونس. ميديا كوم. 1995.
- الدميري (كمال الدين محمّد بن موسى). حياة الحيوان الكبرى [وبليه عجائب المخلوقات وغرائب الموجودات للقزويني] بيروت. دار الألباب. د.ت.
- الرازي (أبو بكر محمّد بن زكريا). كتاب القولنج. حلب معهد التراث العلمي العربي. 1956.
- الرازي (أبو بكر محمّد بن زكريا). المدخل إلى صناعة الطبّ وهو إيساغوجي. سلمنقة. المعهد الاسباني العربي للثقافة. 1979.
- الرازي (أبو بكر محمّد بن زكريا). المرشد أو الفصول. مجلّة المخطوطات العربيّة. المجلّد السابع. الجزء الأوّل. 1961.
- الرازي (أبو بكر محمّد بن زكريا). منافع الأغذية ودفع مضارّها . بيروت. دار إحياء العلوم. 1982.

- الرازي (فخر الدين محمّد بن عمر)، التفسير الكبير أو مفاتيح الغيب، بيروت، دار الكتب العلميّة، 1990.
- الرازي (فخر الدين محمّد بن عمر)، المحصول في علم أصول الفقه، بيروت، مؤسّسة الرسالة، 1992.
- الرقيق القيرواني (أبو إسحاق بن القاسم ابراهيم بن النديم)، قطب السرور في أوصاف الخمور، دمشق، مجمع اللغة العربية، 1969.
- الرقيق القيرواني (أبو إسحاق ابراهيم بن القاسم بن النديم)، قطعة من تاريخ افريقية والمغرب، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1990.
- الرقيق القيرواني (أبو إسحاق بن القاسم ابراهيم بن النديم)، المختار من قطب السرور في أوصاف الأنبذة والخمور، تونس، مؤسّسة بن عبد الله، 1976.
- الرندي (محمد بن ابراهيم)، كتاب الأغذية، في محمّد العربي الخطابي، في الأغذية والأدوية عند مؤلّفي الغرب الإسلامي، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1990.
- الروذراوردي (أبو شجاع محمّد بن الحسين)، ذيل كتاب تجارب الأمم، بيروت، دار الكتاب اللبناني، د.ت.
- الزبيدي (محبّ الدين أبو الفيض محمد مرتضى)، تاج العروس في جواهر القاموس، بيروت، دار الفكر، 1994.
- الزجالي (أبو يحي)، أمثال العوام في الأندلس، فاس، 1973.
- الزمخشري (أبو القاسم محمود بن عمر)، رؤوس المسائل، بيروت، دار البشائر الإسلامية، 1967.
- الزهري (أبو عبد الله محمّد)، كتاب الجغرافية في Bulletin d'Etudes Orientales, X-XI, 1968, Damas, pp. 8-312.
- السجستاني (أبو حاتم)، كتاب النخلة، المورد، 14، العدد 3، 1980، ص ص 107 - 158.
- السريّ الرفاء، المحبّ والمحبوب والمشموم والمشروب، دمشق، مطبوعات مجمع اللغة العربيّة، 1986.

- السقطي (أبو عبد الله محمّد)، في آداب الحسبة، باريس، المطبعة الدوليّة، 1931 .
- السلمي (أبو عبد الرحمن)، طبقات الصوفيّة، القاهرة، دار الكتاب العربي، 1953 .
- السهروردي (عبد القاهر)، عوارف المعارف، بيروت، دار الكتاب العربي، 1966 .
- السيوطي (جلال الدين)، أسباب النزول، بيروت، دار ابن زيدون، د.ت.
- السيوطي (جلال الدين)، الرحمة في الطبّ والحكمة، بيروت، المكتبة الثقافية، د.ت.
- السيوطي (جلال الدين)، المقامات، تونس، دار سحنون / استنبول، دار الدعوة، 1968 .
- الشابشتي (أبو الحسن علي بن محمّد)، الديارات، بغداد، مكتبة المثنى، مطبعة، 1966 .
- الشاطبي (أبو إسحاق ابراهيم بن موسى)، الفتاوى، تونس، مطبعة الكواكب، 1985 .
- الشاطبي (أبو إسحاق إبراهيم)، الموافقات في أصول الشريعة، بيروت، دار الكتب العلميّة، د.ت.
- الشافعي (أبو عبد اللّه محمّد بن ادريس)، أحكام القرآن، بيروت، دار إحياء العلوم، 1990 .
- الشافعي (أبو عبد اللّه محمّد بن ادريس)، الأمّ، بيروت، دار المعرفة، 1973 .
- الشلبي (بدر الدين أبو عبد اللّه)، آكام المرجان في أحكام الجان، بيروت، دار القلم، 1988 .
- الشمّاخي (أبو العباس أحمد بن سعيد)، كتاب السير، (الجزء الخاصّ بتراجم علماء المغرب إلى نهاية القرن الخامس هـ / XIم تونس)، كلية العلوم الانسانية والاجتماعية، 1995 .

- شيخ الربوة (شمس الدين أبو عبد الله)، كتاب نخبة الدهر في عجائب البرّ والبحر، بيروت، دار إحياء التراث، 1988.
- الشهيد (عمر بن عبد العزيز حسام)، كتاب طبخ العصير، مخطوط المكتبة الوطنية رقم 237 / المكتبة العبدليّة، 1539.
- الشيزري (عبد الرحمن بن نصر)، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، بيروت، دار الثقافة، د.ت.
- الشيزري (عبد الرحمن بن نصر)، النهج المسلوك في رياسة الملوك، مؤسسة بحسون للنشر، والتوزيع 1994.
- الصابي (أبو هلال بن محسن)، رسوم دار الخلافة، بيروت، دار الرائد العربي، 1986.
- الصابي (أبو هلال بن محسن)، الوزراء أو تحفة الأمراء في تاريخ الوزراء، القاهرة عيسى بابي الحلبي، 1958.
- الصولي (أبو بكر محمّد بن يحي)، أخبار الراضي بالله والمتقى لله، من كتاب الأوراق، بيروت، دار المسيرة، د.ت.
- الضبيّ (أحمد بن يحيي بن أحمد)، بغية الملتمس في تاريخ رجال أهل الأندلس، القاهرة، دار الكتاب العربي، 1967.
- الطبرسي (ميرزا حسين النوري)، مستدرك الوسائل ومستنبط المسائل، بيروت، مؤسسة آل البيت لإحياء التراث، 1991.
- الطبري (أبو جعفر محمّد بن جرير)، تاريخ الرسل والملوك، بيروت، دار سويدان، 1967.
- الطبري (أبو جعفر محمّد بن جرير)، تاريخ الرسل والملوك، بيروت، دار المعارف، 1982.
- الطبري (أبو جعفر محمّد بن جرير)، جامع البيان في تأويل القرآن، بيروت، دار الكتب العلميّة، 1997.

- الطبري (أبو الحسن علي بن سهل بن ربن)، فردوس الحكمة، برلين، مطبعة افاق، 1928 .
- الطرطوشي (أبو بكر محمّد بن الوليد)، رسالة في تحريم الجبن الرومي، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1997 .
- الطرطوشي (أبو بكر محمّد بن الوليد)، سراج الملوك، لندن، قبرص، رياض الريّس، 1990 .
- الطرطوشي (أبو بكر محمّد بن الوليد)، كتاب الحوادث والبدع، بيروت، دار الغرب الإسلاميّ، 1990 .
- الطوسي (أبو نصر السّراج)، اللمع، القاهرة، دار الكتب الحديثة، 1960 .
- العامري (عماد الدين يحيي)، بهجة المحافل وبغية الأماثل، بيروت، دار صادر، د.ت .
- العبيدي (أبو القاسم)، مناقب أبي اسحاق الجبياني، Paris, PUF, 1959 .
- العيني (بدر الدين أبو محمد بن أحمد)، عمدة القارئ في شرح صحيح البخاري، بيروت، إحياء التراث العربي، د.ت.
- الغرناطي (أبو حامد)، المعرب عن بعض عجائب المغرب، مدريد، المجلس الأعلى للأبحاث العلميّة معهد التعاون مع العالم العربيّ، 1991 .
- الغزالي (أبو حامد محمّد)، إحياء علوم الدين، القاهرة، الشعب، د.ت.
- الغزالي (أبو حامد محمّد)، التبر المسبوك في نصيحة الملوك، بيروت، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع، 1987 .
- الغزالي (أبو حامد محمّد)، المستصفى في علم الأصول، بيروت، دار الكتب العلميّة، 1993 .
- الغزّي (بدر الدين أبو البركات محمّد)، آداب المؤاكلة، دمشق، دار ابن كثير، 1987 .
- الغسّاني (أبو القاسم بن محمّد بن ابراهيم الشهير بالوزير)، حديقة الأزهار في ماهيّة العشب والعقار، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1990 .

- الفارسي (أبو الطاهر)، مناقب محرز بن خلف، .Paris, PUF, 1959.
- الفردوسي (أبو القاسم)، الشاهنامه، الكويت، دار سعاد الصباح، 1993.
- الفـرّاء (أبو زكـريا يحي بن زياد)، الأيّام والليالي والشهـور، القـاهرة، دار الكتاب المصري / بيروت، دار الكتاب اللبناني، 1980.
- قابوس بن زياد (عنصر المعالي)، كتاب النصيحة أو قابوس نامه. (ترجمة صادق نشأت وأمين بدوي)، في محـمد أحـمد الدمج، مرايا الأمراء أو الحكمة السياسيّة والأخلاق التعامليّة في الفكر الاسلامي الوسيط، بيروت مؤسّسة بحسون / دار المنار.
- القرآن الكريم، القاهرة، شركة الطباعة الفنّية المتّحدة، 1967 [كتب وضبط على ما يوافق رواية حفص بن سليمان بن المغيرة الأسدي الكوفي].
- القرافي (شهاب الدين أحمد بن إدريس)، الذخيرة السنيّة، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1994.
- القرطبي (أبو عبد الله محمّد)، الجامع لأحكام القرآن، القـاهرة، دا الكتب المصريّة، 1954.
- القزويني (زكريا بن محمّد بن محمود)، آثار البلاد وأخبار العباد، بيروت، دار صادر، د.ت.
- القـزويني (زكـريا بن مـحـمّـد بن مـحـمـود)، عـجـائب المخلوقـات وغـرائب الموجودات، بيروت / حلب، دار الشرق العربي، د.ت.
- القـشـيـري (أبو القـاسم عبد الكريم)، الرسالة القشيرية، القاهرة، دار الكتب الحديثة، 172، 1974.
- القلقشندي (أحمد بن علي)، صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، بيروت، دار الكتب العلميّة، 1987.
- الكاسـاني (علاء الدين أبو بكر)، بدائع الصنائع في ترتيب الشـرائع، القـاهرة، مطبعة الجمالية، 1910.

- الكاند هلوي (محمد يوسف)، حياة الصحابة، القاهرة، دار النصر للطباعة، 1969.
- كتاب الاستبصار في عجائب الامصار، بغداد، دار الشؤون الثقافية العامة، 1986.
- كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين لمؤلف مجهول، دراسات إسلامية، مدريد، X / IX، 1961 - 1962، ص ص 15 - 256.
- الكتاب المقدس، دار الكتاب المقدس في الشرق الأوسط، د.ت.
- الكتاب المقدس، كتاب الحياة ترجمة تفسيرية، القاهرة، جي سي سنتر، 1988.
- الكندي (أبو عمر محمد بن يوسف)، الولاة وكتاب القضاة، بيروت، مطبعة الآباء اليسوعيين، 1908.
- الكندي (أبو بكر أحمد بن عبد الله السمدي)، المصنف، القاهرة، عيسى بابي الحلبي، 1979.
- كنز الفوائد في تنويع الموائد، بيروت، شتوتكارت ف. شتاينز 1993.
- المالكي (أبو بكر عبد الله بن محمد)، رياض النفوس في طبقات علماء القيروان وإفريقية وزهادهم ونساكهم وسير من أخبارهم وفضائلهم وأوضاعهم، بيروت، دارالغرب الإسلامي، 1994.
- الماوردي (أبو الحسن علي)، الأحكام السلطانية والولايات الدينية، القاهرة، البابي الحلبي، 1966.
- الماوردي (أبو الحسن علي)، أدب الدنيا والدين، القاهرة، مطابع الشعب، 1978.
- الماوردي (أبو الحسن علي)، نصيحة الملوك، بغداد، دار الشؤون الثقافية، 1986.
- المبرد (أبو العباس محمد بن يزيد)، الكامل، بيروت، مؤسسة الرسالة، 1993.
- مجهول غرناطي، كتاب الأنواء، José Vasquez Ruiz, un calendro Anonimo Granadino Del siglo XV, in Revista Del Instituto De Estudios islamicos Madrid, 1961-1962, pp 23-64.

- المجوسي (علي بن العبّاس)، كامل الصناعة الطبيّة، طبع بالتصوير عن مخطوطة ج 1 رقم 6375؛ ج2 رقم 4713، القسم العربي جامعة استنبول، منشورات معهد تاريخ العلوم العربيّة والاسلامية يصدرها فؤاد سزكين، سلسلة ج، عيون التراث، 16 / 1 - 2 - 3، فرانكفورت، 1985."
- المرادي (أبو بكر محمد بن الحسن)، كتاب الإشارة إلى أدب الامارة، بيروت، دار الطليعة، 1981.
- المرزوقي (أبو علي أحمد)، شرح ديوان الحماسة، بيروت، دار الجيل، 1991.
- المسعودي (أبو الحسن علي بن الحسن)، أخبار الزمان ومن أباده الحدثان وعجائب البلدان والغامر بالماء العمران، بيروت، دار الأندلس، 1966.
- المسعودي (أبو الحسن علي بن الحسن)، مروج الذهب ومعادن الجوهر، القاهرة، مطبعة السعادة، 1964.
- المسعودي (أبو الحسن علي بن الحسن)، مروج الذهب ومعادن الجوهر، بيروت، دار القلم، 1989.
- مسكويه (أبو علي أحمد بن محمّد)، تجارب الأمم، بيروت، دار الكتاب اللبناني، د.ت.
- مسلم (أبو الحسين مسلم بن الحجّاج بن مسلم)، الجامع الصحيح، الرياض، دار الرياض / دار المغني بيروت، دار ابن حزم، 1998.
- المقدّسي (المعروف بالبشاري)، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، بيروت، دار إحياء التراث، 1988.
- المقدسي (المطهّر بن طاهر)، كتاب البدء والتاريخ، بيروت، دار صادر.
- المقّري (شهاب الدين أحمد)، أزهار الرياض في أخبار عياض، القاهرة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، 1939.
- المقّري (أحمد بن محمّد)، نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب، بيروت، دار صادر، 1988.
- المقريزي (تقيّ الدين أحمد بن علي)، اتّعاظ الحنفاء بأخبار الأيّمّة الفاطميين الخلفاء، القاهرة، المجلس الأعلى للشؤون الاسلاميّة، 1987.

- المقريزي (تقيّ الدين احمد بن علي)، إغاثة الامّة بكشف الغمّة، القاهرة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، 1957.
- المقريزي (تقي الدين أحمد بن علي)، المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار المعروف بالخطط المقريزيّة، القاهرة، مكتبة مدبولي، 1998.
- المكّي (أبو طالب محمّد)، قوت القلوب في معاملة المحبوب، القاهرة، مصطفى بابي الحلبي، 1961.
- الميداني (أبو الفضل أحمد بن محمّد)، مجمع الامثال، القاهرة، مطبعة السنّة المحمّدية، 1955.
- النديم (أبو الفرج الورّاق)، كتاب الفهرست، طهران، دار المسيرة، 1988.
- النسائي (أبو عبد الرحمن أحمد بن شعيب)، السنن، بروت، دار الكتاب العربي، د.ت.
- النهرواني الجريري (أبو الفرج المعافى)، الجليس الصالح الكافي والأنيس الصالح الشافي، بيروت، عالم الكتاب، 1993.
- النووي الدمشقي (أبو زكريا يحي بن شرف)، روضة الطالبين ومعه المنهاج السويّ في ترجمة الإمام النووي ومنتقى الينبوع فيما زاد على الروضة من الفروع، بيروت، دار الكتب العلميّة، 1992.
- النويري (شهاب الدين)، نهاية الأرب في فنون الأدب، القاهرة، (نسخة مصوّرة عن نسخة دار الكتب المصرية)، المؤسسة المصريّة العامّة، 1923 - 1935.
- الهمداني (الحسن بن أحمد بن يعقوب)، صفة جزيرة العرب، صنعاء، مركز الدراسات والبحوث اليمني، 1983.
- الهمذاني (بديع الزمان)، المقامات، بيروت، دار المشرق، 1986.
- الواقدي (أبو عبد الله محمّد بن عمر)، فتوح الشام، بيروت، دار الجيل، د. ت.
- الواقدي (أبو عبد الله محمّد بن عمر)، كتاب المغازي، بيروت، عالم الكتب، 1984، (نسخة مصوّرة عن طبعة لندن، مطبعة أكسفورد، 1966).

- الوزّان (الحسين بن محمّد)، المعروف بليون الإفريقي، وصف إفريقيا، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1983.

- الوشّاء (أبو الطيب محمّد بن اسحاق)، الموشّى أو الظرف والظرفاء، بيروت، دار صادر. د.ت.

- وكيع (محمّد بن خلف بن حيّان)، أخبار القضاة، بيروت عالم الكتب، د.ت.

- الونشريسي (أبو العبّاس أحمد بن يحيى)، المعيار المعرب والجامع المغرب عن فتاوى علماء إفريقيّة والأندلس والمغرب، بيروت، دار الغرب الاسلامي، 1981.

- اليحصبي (القاضي عياض أبو الفضل عياض)، ترتيب المدارك وتقريب المسالك لمعرفة أعلام مذهب مالك.، بيروت، مكتبة الحياة / طرابلس (ليبيا)، دار مكتبة الفكر، 1967.

- اليعقوبي (أحمد بن أبي يعقوب بن واضح)، كتاب البلدان، بيروت، دار إحياء التراث، 1988.

2 - المراجع العربيّة [1]

- آل ياسين (محمّد حسن)، معجم النبات والزراعة، بغداد، مطبعة المجمع العلمي العراقي، 1986.
- إبراهيم (رجب عبد الجواد إبراهيم)، ألفاظ المأكل والمشرب في العربيّة الأندلسيّة، دراسة في نفح الطيّب للمقّري، القاهرة، دار غريب، 2001.
- إبراهيم (سميّة حسن محمّد)، العادات المصريّة القديمة، القاهرة، مكتبة غريب، 1989.
- ابن عاشور (الطاهر)، تفسير التحرير والتنوير، تونس، الدار التونسية للنشر، 1984.
- أبوريّه (محمود)، شيخ المضيرة، أبو هريرة، القاهرة، دار المعارف، 1969.
- أبو سديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلاميّة منذ الفتح العربي حتّى نهاية العصر الفاطمي، 20 - 567 هـ / 641 - 1171 م، القاهرة، الهيئة المصريّة العامّة للكتاب، 1991.
- أبو مصطفى (كمال السيّد)، تاريخ الأندلس الاقتصادي في عصر دولتي المرابطين والموحّدين، الاسكندريّة، مركز الاسكندرية للكتاب، د.ت.
- أدّي شير، كتاب الألفاظ الفارسيّة المعرّبة، بيروت، المكتبة الكاثوليكيّة، 1908.
- إدريس (الهادي روجي)، الدولة الصنهاجيّة: تاريخ افريقيّة في عهد بني زيري من القرن 10 إلى القرن 12، (نقله إلى العربيّة حمّادي الساحلي)، بيروت، دار الغرب الإسلاميّ، 1992.
- دادزارد (د) وبوب (هـ) ورولينغ (ف)، قاموس الآلهة والأساطير في بلاد الرافدين وفي الحضارة السوريّة (ترجمة وحيد خياطة)، حلب، الأهالي للطباعة، والنشر، 1987.
- أرسطوطليس، في النفس، بيروت، دار القلم 1980.

---

1) لم نثبت المراجع التي اطّلعنا عليها مرقونة واكتفينا بالاشارة إليها في الهوامش.

- إقبال (أحمد الشرقاوي)، ما جاء في الضبّ عن العرب، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1988.
- إيست (جوردن)، الجغرافيا توجّه التاريخ، (ترجمة جمال الدين الدناصوري، دولت صادق)، بيروت، دار الحداثة، 1982.
- برنشفيك (روبار)، تاريخ افريقية في العهد الحفصي من الق 13 إلى نهاية الق 15 م نقله إلى العربيّة حمّادي الساحلي، دار الغرب الاسلامي، ط1، 1988، بيرروت، ج2.
- البطينة (محمّد ضيف اللّه)، «الأطعمة والأشربة في صدر الإسلام»، دراسات (العلوم الانسانيّة)، XIII، (12)، 1986، ص ص 117 - 139.
- بن عامر (توفيق)، الحضارة الاسلاميّة وتجارة الرقيق خلال القرنين الثالث والرابع للهجرة، تونس، كليّة العلوم الانسانيّة، 1996.
- بن مراد (ابراهيم)، المصطلح الاعجميّ في كتب الطبّ والصيدلة العربية، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1985.
- بوتشيش (إبراهيم القادري)، مباحث في التاريخ الاجتماعي للمغرب والأندلس خلال عصر المرابطين، بيروت، دار الطليعة، 1998.
- بوتشيش (إبراهيم القادري)، المغرب والأندلس في عصر المرابطين، المجتمع الذهنيات، الأولياء، بيروت، دار الطليعة، 1993.
- بوهاها (عبد الرحيم)، طقوس العبور في الحضارة الإسلامية من خلال نماذج ممثّلة، بحث لنيل شهادة الدراسات المعمّقة في اللغة والآداب العربيّة، اشراف الاستاذ عبد المجيد الشرفي، جامعة منوبة، كلية الآداب منوبة، 2002.
- جدلة (إبراهيم)، المجتمع الحضري بإفريقية في العهد الحفصي، أطروحة المرحلة الثالثة لنيل شهادة التعمّق في البحث، اشراف منيرة شابتو، كلية العلوم الانسانية 9 أفريل، 1988 - 1989.
- الجزيري (عبد الرحمن)، كتاب الفقه على المذاهب الأربعة، القاهرة، مطبعة الحضارة الشرقيّة، 1933.

- الجميل (محمّد بن فارس)، الأطعمة والاشربة في عصر الرسول صلّى الله عليه وسلّم، حوليات كليّة الآداب، الحولية 14، 17، جامعة الكويت، 1996.
- جميل (نينا)، الطعام في الثقافة العربيّة، لندن / قبرص، رياض الريّس، 1994.
- الجنحاني (الحبيب)، التاريخ الاقتصادي والاجتماعي للمغرب الإسلامي، بيروت، دار الغرب الإسلاميّ، 1986.
- الجنحاني (الحبيب)، التحوّل الاقتصادي والاجتماعي في مجتمع صدر الإسلام، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1985.
- جيك (بطرس)، «الحلاوة»، المشرق 6، 1903، ص ص 829 - 835.
- حاتم (عماد)، أساطير اليونان، الدار العربيّة للكتاب، 1988.
- حافظ (عبد القادر)، «العسل شفاء وغذاء»، التراث اشعبي، بغداد، العدد 12، 1981، ص ص 105 - 144.
- حتّي (فيليب) وجرجي (إدوارد) وجبّور (جبرانيل)، تاريخ العرب، بيروت، دار غندور، 1990.
- حركات (ابراهيم)، «الحياة الاجتماعيّة في عصر بني مرين: الأطعمة والافراح»، مجلّة كليّة الآداب والعلوم الانسانية، الرباط V - VI، 1979، ص ص 11 - 45.
- حركات (إبراهيم)، النشاط الاقتصادي الوسيط، الدار البيضاء، افريقيا الشرق، 1996.
- حريتاني (سليمان)، الخمرة وظاهرة انتشار الحانات ومجالس الشراب في المجتمع العربي الإسلاميّ، دار الحصاد، دمشق، 1996.
- حسن (حسن ابراهيم)، تاريخ الإسلام السياسي والديني والثقافي والاجتماعي، 1991.
- حسن (حسن عليّ)، الحضارة الإسلاميّة في المغرب والأندلس في عصر المرابطين والموحّدين، القاهرة مكتبة الخانجي، 1980.
- حسن (محمّد)، المدينة والبادية بإفريقية في العهد الحفصي، تونس، جامعة تونس الأولى 1999.

- حسنين (عبد المنعم)، قاموس الفارسيّة (فارسي / عربيّ)، دار الكتاب اللبناني، 1982.
- الحفيظ (عماد محمد)، «أهميّة نخلة التمر في الغذاء والدواء والصناعة عند العرب»، بحوث الندوة القوميّة الأولى لتاريخ العلوم عند العرب مط. الرشاد بغداد، 1989، جامعة بغداد، مركز إحياء التراث العلمي العربي، 13 - 15 شباط 1989، ص ص 151 - 167.
- الحفيظ (عماد محمّد)، «بعض من الصناعات الغذائيّة عند أهل الأندلس» في بحوث الندوة القطريّة الخامسة لتاريخ العلوم عند العرب، 16 - 18 مارس 1989، بغداد، مركز إحياء التراث العلمي، I، ص ص 555 - 566.
- حمزة (محمّد)، الحديث النبوي ومنزلته في الفكر الإسلامي الحديث، شهادة التعمّق في البحث، إشراف الأستاذ عبد المجيد الشرفي، كليّة الآداب منوبة، 1992.
- حمّور (عرفان محمّد)، مواسم العرب الكبرى. تاريخ المواسم العامّة في بلاد العرب والقواعد التي قامت عليها وأشهر أخبارها وآثارها، بيروت، مؤسسة الرحاب، 1999، I - II.
- حميد (عبد العزيز)، «الفنون الزخرفيّة» في حضارة العراق، بغداد، دار الحريّة للطباعة، 1975، IX، ص ص 253 -
- الحيني (محمّد جابر عبد العال)، في العقائد والأديان، القاهرة، الهيئة المصرية العامّة للتأليف والنشر، 1971.
- الخربوطلي (شكري)، «الحياة الاقتصاديّة في المدينة المنورّة قبل الهجرة وأثر الهجرة عليها»، دراسات تاريخيّة، السنة 17، العددان 55 - 56، آذار حزيران، 1996.
- الخربوطلي (علي حسن)، تاريخ العراق في ظلّ الحكم الأمويّ، القاهرة، دار المعارف بمصر، 1959.
- الخربوطلي (علي حسن)، الحضارة العربيّة الإسلاميّة، القاهرة، مكتبة الانجلو المصريّة، د.ت.

- الخطابي (محمّد العربي)، الاغذية والادوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، مدخل ونصوص، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1990.
- الخطابي (محمّد العربي)، الطبّ والأطبّاء في الأندلس الإسلاميّة، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1988.
- خلف الله (نجم الدين)، اللباس في الحضارة العربيّة الاسلامية قديما، رسالة لنيل شهادة الدراسات المعمّقة في اللغة والآداب العربيّة، إشراف الاستاذ عبد المجيد الشرفي، كلّيّة الآداب منوبة، 1995 - 1996.
- خلاّف (عبد الوهاب)، قرطبة الإسلاميّة في القرن الحادي عشر الميلادي الخامس الهجري، تونس الدار التونسيّة للنشر، 1984.
- خليل (عبد الرّزاق)، «الخمر في الشريعة الإسلاميّة» مجلّة الهداية، العدد 1، السنة 8، 1980، ص ص 62 - 65.
- الخنّ (مصطفى سعيد)، أثر الاختلاف في القواعد الأصولية في اختلاف الفقهاء، بيروت، مؤسّسة الرسالة، 1982.
- خيّاط (يوسف)، معجم المصطلحات العلميّة والفنيّة، بيروت، دار لسان العرب، د. ت.
- الدبّابي الميساوي (سهام)، «تهذيب المائدة في الأندلس» المجلّة العربيّة للثقافة، عدد 27، 1994، ص ص 165 - 175.
- الدبّابي الميساوي (سهام)، «الخبز طعاما في الأندلس» دراسات أندلسيّة 7 / 1992، ص ص 73 - 83.
- الدبّابي المسياوي، «الغذاء في الكتاب المقدّس» حوليات الجامعة التونسيّة، 39، 1995، ص ص 107 - 132.
- دلو (برهان الدين)، جزيرة العرب قبل الإسلام، بيروت، دار الفرابي، 1989.
- الدمج (محمد أحمد)، مرايا الأمراء، مؤسسة بحسون / بيروت ، دار المنال، 1994.
- الدوري (عبد العزز)، مقدّمة في التاريخ الاقتصادي العربي، بيروت، دار الطليعة، 1987.

- ديب (فرج اللهّ صالح)، حول أطروحات كمال الصليبي. التوراة في اللّغة والتاريخ والثقافة الشعبيّة، بيروت، دار الحداثة، 1989.
- ديسّو (رنيه)، العرب في سوريا قبل الإسلام (ترجمة عبد الحميد الدواخلي ومحمد مصطفى زيادة)، بيروت، دار الحداثة، 1985.
- الذيب (سامي)، ختان الذكور والإناث عند اليهود والمسيحيين والمسلمين، الجدل الديني. لندن / قبرص، رياض الريّس، 2000.
- الراوي (فاروق ناصر)، «العلوم والمعارف» في حضارة العراق، بغداد، دار الحريّة للطباعة، 1975، II، 325 - 359.
- الزحيلي (وهبة)، الفقه الإسلامي وأدلّته، دمشق، دار الفكر 1983، I، VIII.
- زغلول (سعد)، «الاسلام والترك» عالم الفكر، X، 1979، ص ص 395 - 452.
- زيّات (حبيب)، «آداب المائدة في الإسلام»، المشرق، 37، 1939، ص ص 162 - 176.
- زيّات (حبيب)، «أيّام السبوت بدمشق في العهد العبّاسيين»، المشرق، 1938. ص ص 41 - 46.
- زيّات (حبيب)، «تفّاح دمشق»، المشرق، 35، 1937، ص ص 22 - 32.
- زيّات (حبيب)، «تفّاح لبنان»، المشرق، 42، 1948، ص ص 22 - 21.
- زيّات (حبيب)، «خبز الأرز»، المشرق، 35، 1937، ص ص 377 - 380.
- زيّات (حبيب)، «دار البطيخ بدمشق ورسوم الفواكه والبقول فيها وفي دار الطعام»، المشرق، 46، 1952، ص ص 406 - 418.
- زيّات (حبيب)، «دراقن دمشق»، المشرق، 37، 1939، ص ص 177 - 179.
- زيّات (حبيب)، «دهن النارجيل»، المشرق، 35، 1937، ص ص 381 - 383.
- زيّات (حبيب)، «دور البطيخ ببغداد ودمشق في عهد العباسيين»، المشرق، 17، 1929، ص ص 761 - 764.
- زيّات (حبيب)، «رقص القضاة والوزراء والأمراء ولهوهم في مجالسهم وخلواتهم»، المشرق، 43 / 1949، ص ص 503 - 511.

- زيّات (حبيب)، «الزعفران»، المشرق، 36، 1938، ص ص 338 - 345.
- زيّات (حبيب)، «فنّ الطبخ وإصلاح الأطعمة في الإسلام»، المشرق، 41، 1947، ص ص 1 - 26.
- زيّات (حبيب)، «القرصية الدمشقيّة»، المشرق، 36، 1938، ص ص 60 - 62.
- زيّات (حبيب)، «مزاعم المؤرخين في وصف شره الأمويين»، المشرق، 42، 1948، ص ص 161 - 168.
- زيات (حبيب)، «مزاعم المؤرّخين العبّاسيين في وصف شره الخليفة سليمان بن عبد الملك الأمويّ»، المشرق، 32، 1934، ص ص 363، 366.
- زيّات (حبيب)، «مشمش دمشق»، المشرق، 35، 1937، ص ص 365 - 369.
- زيّات (حبيب)، «الورد وماء الورد بدمشق»، المشرق، 46، 1952، 5 - 40.
- السبتي (عبد الأحد)، والخصاصي (عبد الرحمن)، من الشاي إلى الأتاي العادة والتاريخ، الرباط منشورات كليّة الآداب والعلوم الانسانية، 1999.
- سحاب (فكتور)، إيلاف قريش، رحلة الشتاء والصيف، المركز الثقافي العربي، بيروت / الدار البيضاء 1992.
- سعد (فهمي)، العامّة في بغداد في القرنين الثالث والرابع للهجرة، دراسة في التاريخ الاجتماعي، بيروت، دار المنتخب العربي، 1993.
- السعفي (وحيد)، العجيب والغريب، في كتب تفسير القرآن، تونس، تبر الزمان، 2001.
- السعفي (وحيد)، القربان في الجاهليّة والإسلام، تونس، تبر الزمان، 2003.
- سلطان (عبد المنعم)، الأسواق في العصر الفاطمي، الاسكندرية، مؤسسة شباب الجامعة، 1997.
- سوّاح (فراس)، الاسطوة والمعنى، دراسات في الميثولوجيا والديانات المشرقيّة، دمشق، دار علاد الدين، 1997.
- سوّاح (فراس)، جلجامش، ملحمة الرافدين الخالدة، دمشق، دار علاء الدين، 1996.

- سـواح (فراس)، دين الإنسـان، بحث في ماهيـة الدين ومنشـأ الدافع الدينيّ، دمشق، علاء الدين، 1996.
- سوّاح (فراس)، لغز عشتار، الألوهة المؤنثة وأصل الدين والأسطورة، دمشق، دار علاء الدين، 1996.
- سوّاح (فراس)، مغامرة العقل الأولى. دراسة في الاسطورة، دمشق، دار علاء الدين، 1996.
- السيّد (أيمن فؤاد)، الدولة الفاطميّة: تفسير جديد، الدار المصريّة اللبنانية، القاهرة، 2000، ط 1 ، 1992.
- شحادة (فوزية عبد اللطيف)، فنّ الطبخ والموائد في العصر العبّاسي، أطروحة دكتوراه في التاريخ، إشراف ج. م. فييه، جامعة القدّيس يوسف كليّة الآداب والعلوم الانسانيّة فرع الآداب العربيّة، بيروت، 1985.
- الشرفي (عبد المجيد)،الإسلام بين الرسالة والتاريخ، بيروت، دار الطليعة، 2001.
- الشرفي (عبد المجيد)، تحديث الفكر الإسلاميّ، الدار البيضاء، الفنك، 1998.
- شعبان (بهيج)، أثر المعدة في الأدب العربي، بيروت، عويدات، د.ت.
- شلبي (أحمد)، في قصور الخلفاء العبّاسيين، القاهرة مكتبة الانجلو المصريّة، 1954.
- شلق (علي)، الطعم في الشعر العربي، بيروت، دار الأندلس، 1984.
- الشمس (ماجد عبد الله)، «المطاحن والمعاصر في تراثنا العربيّ» في بحوث الندوة القطريّة الخامسة لتاريخ العلوم عند العرب. 16 - 18 مارس 1989، بغداد، مركز إحياء التراث العلمي، I، ص ص 522 - 501.
- الشهابي (مصطفى)، معجم الألفاظ الزراعيّة، بيروت، مكتبة لبنان، 1982.
- الشيباني (محمّد سعد)، تاريخ العراق زمن الخلافة العبّاسية في بغداد على عهد المعتضد بالله العبّاسي، تونس، الأصليّة للنشر، 1996.
- الصاوي (أحمد)، مجاعات مصر الفاطميّة، أسباب ونتائج، القاهرة، دار التضامن، 1988.

- صدقة (جان م)، معجم الأعداد، رموز ودلالات، بيروت، مكتبة لبنان، 1994.
- صدقي (عبد الرحمن)، الحان الحان، القاهرة، دار المعارف، 1957.
- صمّود (حمادي)، بلاغة الهزل وقضيّة الاجناس الادبيّة عند الجاحظ، تونس، دار شوقي، 2002.
- الطاهري (أحمد)، عامّة قرطبة في عصر الخلافة، الرباط، منشورات عكاظ، 1988.
- الطرابلسي (بوراوي)، كتب الفلاحة المعرّبة في الشرق في القرنين الثالث والرابع الهجري / التاسع والعاشر الميلادي ونشأة أدب علم الفلاحة العربي، دراسة مقارنة، دكتوراه في التاريخ، إشراف منيرة شابطو، كلية العلوم الانسانيّة والاجتماعيّة 9 أفريل، 2000.
- ظاظا (حسن)، «المجتمع العربي القديم من خلال اللغة»، في الجزيرة العربيّة قبل الإسلام، الرياض مطابع جامعة الملك سعود، 1404 - 1984، I، ص ص 177 - 186.
- عاقل (نبيه)، «دور الجمل والحصان في الفتوح العربيّة المبكّرة»، دراسات تاريخيّة ع 47 - 48، 1993 ص ص 37 - 46.
- العاني (عبد الرحمن عبد الكريم)، والكبيسي (حمدان عبد المجيد)، «التجارة الداخليّة والخارجيّة»، في حضارة العراق، بغداد، دار الحريّة للطباعة، V، ص ص 305 - 361.
- العبّادي (أحمد مختار)، «الحياة الاقتصاديّة في المدينة الإسلاميّة، الصناعة والاصناف»، عالم الفكر، XI، 1980، ص ص 127 - 162.
- العبّادي (أحمد مختار)، «الزراعة في الأندلس وتراثها العلمي»، في بحوث ندوة الاندلس، الدرس والتاريخ، كليّة الآداب جامعة الاسكندريّة، رابطة الجامعات الإسلاميّة 2 - 4 ذو القعدة 1414 هـ (13 - 15 أبريل 1994 م)، القاهرة، دار المعرفة، 1994، ص ص 107 - 129.
- عبد البديع (لطفي)، عبقرية العربيّة في رؤية الإنسان والحيوان والسماء والكواكب، بيروت، لونجمان، 1997.

- عبد الحكيم (شوقي)، موسوعة الفلكلور والاساطير العربيّة، بيروت، دار العودة، 1982.
- عبد العليم (مصطفى كمال)، «تجارة الجزيرة العربيّة مع مصر في الموادّ العطريّة في العصرين اليوناني والروماني»، دراسات تاريخ الجزيرة العربيّة قبل الإسلام، مطابع جامعة الملك سعود 1004، II، ص ص 201 - 213.
- عبد القادر (حامد)، زاردشت الحكيم نبي قدامى الإيرانيين، حياته وفلسفته، القاهرة، مكتبة نهضة مصر، د.ت.
- عبد الكريم (خليل)، شدو الربابة بأحوال مجتمع الصحابة، السفر الثالث، الصحابة والمجتمع، القاهرة، سينا للنشر، 1997.
- عبد الكريم (خليل)، العرب والمرأة، حفرية في الإسطير الضخيم، بيروت، سينا للنشر، 1998.
- عبد المجيد (عبد المجيد محمود)، الاتّجاهات الفقهية عند أصحاب الحديث في القرن الثالث الهجري، القاهرة، دار الوفاء، 1979.
- عبد الهادي (أبو سريع محمّد)، أحكام الأطعمة والذبائح في الفقه الإسلامي، بيروت، دار الجيل / القاهرة، مكتبة التراث الإسلامي، 1986.
- العبيدي (صلاح حسين)، الملابس العربيّة الإسلاميّة في العصر العباسي من المصادر التاريخيّة والأثريّة، بغداد دار الرشيد للنشر، 1980.
- عطية الله (أحمد)، القاموس الإسلامي، القاهرة، مكتبة النهضة المصرية، 1976.
- عكّاز (فكري أحمد)، الخمر في الفقه الإسلامي، دراسة مقارنة، القاهرة، المختار الإسلامي للطباعة والنشر والتوزيع، 1977.
- علي (إبراهيم محمّد)، اللون في الشعر العربي قبل الإسلام، طرابلس / لبنان، جروس برس 2001.
- علي (جواد)، المفصّل في تاريخ العرب قبل الاسلام، بيروت، دار العلم للملايين / بغداد، مكتبة النهضة، 1993.
- عمامو (حياة)، أصحاب محمّد ودورهم في نشأة الإسلام، تونس دار الجنوب، 1996.

- العمد (إحسان صدقي العمد)، الخبز في الحضارة العربية الإسلاميّة. حوليات كلية الآداب، الكويت، / 12، 1992.
- عمران (كمال)، الإبرام والنقض قراءة في الثقافة الإسلاميّة، تونس، الدار التونسيّة للنشور، 1992.
- عمران (كمال)، الإنسان ومصيره في الفكر الإسلامي الحديث، تونس، جامعة منّوبة، كليّة الآداب / المؤسّسة العربية للتوزيع، 2001.
- عمرانـــي (محمد)، «مسألة الخمور في تاريخ المغرب الوسيط»، أمل، 16، 1999، ص ص 59 - 75.
- الغيضاوي (علي)، الإحساس بالزمان في الشعر العربي من الأصول حتّى نهاية القرن الثاني للهجرة، تونس، جامعة منوبة، منشورات كلية الآداب منوبة، 2000.
- فتحه (محمد)، أدب النوازل ومسائل الأطعمة بالغرب الإسلاميّ، أمل، 16، 1999، ص ص 26 - 33.
- فرجاني (نبيل)، التجربة الجمالية عند الظرفاء أسسها ومظاهرها من بداياتها إلى حدود القرن 4 هـ / 10 م. دكتوراه في اللغة والآداب العربية، إشراف الاستاذ حمّادي صمّود، كلية الآداب منوبة، 2001 - 2002.
- فقّادي (الحسين)، «من مظاهر التغذية في تاريخ المغرب الوسيط»، أمل 16، 1999، ص ص 58 - 34.
- الفكر الأخلاقي العربي II، الفلاسفة الخلقيّون نصوص اختارها وقدّم لها ماجد فخري، بيروت، الأهليّة، 1978.
- فهد (بدري محمّد)، العامّة ببغداد في القرن الخامس الهجري، بغداد، مطبعة الإرشاد، 1967.
- فهيم (حسين محمّد)، «الطعام أدواته طرف إعداده وآدابه في التراث العربي»، المأثورات الشعبيّة، III، 1988، ص ص 8 - 21
- قالمبيل (دومنيك)، الناس والحياة في مصر القديمة، (ترجمة ماهر حويحاتي)، القاهرة، دار الفكر، 1989.

- قاموس الفارسيّة (فارسي / عربيّ)، بيروت، دار الكتاب اللبناني، 1982.
- القرضاوي (يوسف)، الحلال والحرام في الإسلام، القاهرة، مكتبة الجديد، د.ت
- قنواتي (شحاتة)، تاريخ الصيدلة والعقاقير في العهد القديم، القاهرة دار المعارف بمصر، 1959.
- كرد علي (محمد)، «مآكل العرب»، المقتبس، 3، 1908، ص ص 569 - 579.
- كريستنس (أرثر)، إيران في عهد الساسانيين، (تر يحيى الخشّاب وعبد الوهاب عزّام)، القاهرة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، 1957.
- لامنس (هنري)، «المساجد والمشاعر في العص الجاهلي»، المشرق 39، 1941.
- اللقاني (رشيدة عبد الحميد)، ألفاظ الأطعمة والأشربة في كتاب الأغاني، الاسكندريّة، دار المعرفة الجامعيّة، 1991.
- اللقاني (رشيدة عبد الحميد أحمد)، ألفاظ الحياة الاجتماعيّة في أدب الجاحظ، الرياض، مطابع جامعة الملك سعود، 1993.
- لومبارد (موريس)، جغرافية العالم الاسلامي خلال القرون الأربعة الأولى، (ترجمة عبد الرحمن حميد)، دمشق، دار الفكر، د.ت.
- الماجدي (خزعل)، انجيل بابل، بيروت، الأهلية، 1998.
- الماجدي (خزعل)، انجيل سومر، بيروت، الأهليّة، 1998.
- المؤدب (مصطفى)، «الخمر والميسر، مجلّة الهداية، العدد 3، السنة 3، 1976، ص ص 6 - 13.
- متز (آدم)، الحضارة الإسلاميّة في القرن الرابع الهجري أو عصر النهضة في الإسلام، (نقله إلى العربية محمد عبد الهادي أبوريدة)، بيروت، دار الكتاب العربي، د. ت.
- محاسنة (محمد حسين)، تاريخ مدينة دمشق خلال الحكم الفاطميّ، دمشق، الأوائل، 2001.
- محمّد (أحمد رمضان)، المجتمع الإسلامي في بلاد الشام، دمشق، الجهاز المركزي لكتب الجامعة والمدرسة، 1977.

- مرزوق (محمّد عبد العزيز). «فخار العراق في العصر الإسلامي». سومر. XX. 1964. ص ص 101 - 123.
- مرمرجي الدومنيكي (الأب). «الحجّ والرقص». المشرق. 27. 1929. ص ص 330 - 336. ص ص 408 - 415.
- مسعود (ميخائيل). الأساطير والمعتقدات قبل الإسلام. بيروت. دار العلم للملايين. 1994.
- مظهر (سليمان). قصّة الديانات. القاهرة. مكتبة مدبولي. 1995.
- معجم اللاهوت الكتابي. دار المشرق. بيروت. 1986.
- مقّار (شفيق). الجنس في التوراة وسائر العهد القديم. الكتاب الأوّل من الإلهة الأمّ إلى الله الأب. دمشق. دار يعرب للدراسات والنشر والتوزيع. 1998.
- مناصفي (زهير). «شاعريّة الماء والحياة النفسيّة. بحث في رموز الخيال من المياه المقدّسة إلى المياه المبتذلة». الفكر العربي. ع 82. 1995. ص ص 140 - 158.
- المنّاعي (مبروك). الشعر والمال. بحث في آليات الابداع الشعري عند العرب من الجاهليّة إلى نهاية القرن III هـ / IX م. تونس. منشورات كليّة الآداب منّوبة. 1998.
- المنجّد (صلاح الدين). بين الخلفاء والخلعاء. بيروت. دار الحياة. 1957.
- المنصوري (المبروك). «الحرام في القرآن والتوراة الطعام والجنس نموذجين». في ابلا 188 - 2001. ص ص 67 - 88.
- المنّوني (محمّد). ورقات عن حضارة المرينيين. الرباط. منشورات كليّة الآداب، والعلوم الانسانية. 2000.
- الموسوعة الفلسفيّة العربيّة. بيروت. معهد الإنماء العربي. 1988.
- الموسوعة في علوم الطبيعة. بيروت. المطبعة الكاتوليكيّة. 1965.
- الموسوعة المصريّة. تاريخ مصر القديمة وآثارها. وزارة الثقافة والاعلام. د.ت.

- الميساوي (الصادق)، «الألوان في اللغة والأدب»، حوليات الجامعة التونسية 36، 1995. ص ص 251 - 279.
- النوش (حسن أحمد)، التصوير الفنّي للحياة الاجتماعية في الشعر الأندلسي بيروت، دار الجيل، 1992.
- الهديب (فريال)، صورة يزيد بن معاوية في الروايات الأدبية، دراسة نقديّة، الرياض، دار أميّة، 1995.
- هروك (صمونيل هنري)، منعطف المخليّة البشريّة (ترجمة صبحي الحديدي)، اللاذقية، دار الحوار للنشر والتوزيع، 1983.
- وينز (دايفد)، «فنون الطبخ في الأندلس»، في الحضارة العربيّة الإسلاميّة في الأندلس، مركز دراسات الوحدة العربيّة، 1999، II، ص ص 1019 - 1037.

3 - المراجع الأعجمية :

- *A L'ombre d'Avicenne. La médecine au temps des Califes*, Paris, Snoeck-Dujacre et Zoom, Institut du Monde Arabe, 1996.
- *A Manger des yeux, l'Esthétique de la nourriture* (Actes du colloque de Lausanne 1987) (publiés par R. Stern, Bouchy), La Bacconnière, 1988.
- Acras Campoy (M), "Las bebidas alcohólicas en el derecho Máliki" in *Boletin de la Associación Española de Orientalistas*, XXXI, 1995, pp 269-272.
- Acras Campoy (M), "Los alimentos en el derecho Màliki" in *Boletin de la Associación Española de Orientalistas*, XXXII, 1996, pp 111-119.
- Ahsan (M.) *Social Life under the Abbasids*, London and New York, Longmann, 1979, pp 76-164.
- *Alimentation et pratiques de tables en Méditerranée*, (ss la direction de Y. Essid), Tunis, GERIM, 2000.
- Amigues (S), "La signature des plantes, source de croyance ou de savoir dans l'antiquité gréco-romaine?" in *Cahier d'Histoire des techniques*, III, 1995, (Publications de l'université de Provence).
- Amouretti (M.C.) *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Paris, Les Belles Lettres, 1986.
- André (J), *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, L. Klincksieck, 1961.
- Apicius, *L'art culinaire*, Paris, Les Belles Lettres, 1897.
- Arberry (A.J) "A baghdad Cookery Book" in *Islamic Culture*, Hyderabad, XIII, n° 1-4, 1939, pp 19-47 et 189-214.
- Argaud, (J), *Le pain d'Israël dans les textes de l'Ancien Testament*, Thèse de 3eme cycle soutenue à Strasbourg II, ss la direction de E. Jacob, 1974.
- Arié (R), *L'Espagne musulmane au temps des nasrides* (1232-1492), Paris, Boccard, 1973.
- Arié (R), "Remarques sur l'alimentation des musulmans d'Espagne au cours du Bas Moyen-Âge," in *Cuadernos de Estudios Medievales*, II, III, 1974 - 1975, pp 299-311.
- Aristote, *De la génération des animaux* (texte établi et traduit par P. Louis), Paris, Les Belles Lettres, 1961.
- Aristote, *Histoire des animaux* (texte établi et traduit par P. Louis), Paris, Les Belles Lettres, 1968. T. II Livres V-VII.
- Arjona Casho (A), "La alimentación y la Cocina en la Andalucía musulmana" *in Boletin de la Real Academica de Cordoba de Cienias, Bellas Letras y Nobles Artes*, 54 (105), 1983, pp 27-33.
- Aron (J. P), "Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIXeme siècle" in *Cahier des Annales*, n° 25, 1967.
- Aron (J.P), *Le mangeur du XIX ème siècle*, Paris, laffont, 1976.

Ashtor (E) "L'alimentation des divers classes sociales dans l'Orient Médiéval", in *Annales E.S.C*, n° 5, 1968, pp 1017-1053.
Ashtor (E), *Histoire des prix et des salaires dans l'Orient médiéval*, Paris, SEUPEN, 1969.
Ashtor (E), "Prix et salaire dans l'Espagne musulmane aux XX° et XIème siècle", in *Annales E.S.C*, 4, 1965, pp 664-679.
Asie III. Savourer, Goûter (ss la direction de F. Blanchon), Paris, Presses Universitaires de Paris - Sorbonne, 1995.
Assouly (O), *Les nourritures divines, Essai sur les interdits alimentaires*, Paris, Actes sud, 2002.
Aubaille - Sallenave (F), "Al-Kishk: The Past and Present of a Complex Culinary Practice" in *Culinary of the Middle East*, (edited by Zubaida and Tapper). I, B, Tauris Publishers, London, N.Y, 1994, pp 105-293.
- Aubaille - Sallenave (F), "La Méditerranée, une cuisine des cuisisnes" in *Social Science, Informations sur les sciences sociales*, vol 35, 1996, pp 139-193.
- Aubaille - Sallenave (F) "Le Sel d'alliance", in *Journal d'Agriculture et de Botanique Appliquées*, Vol XXXV, 1988, pp 304-323.
- Aubaille - Sallenave (F), "Safran de joie, Safran interdit: une étude sociale et religieuse de la plante chez les musulmans" in *La ciencia en la España medieval: msusulmanes, judìos y cristianos*. Instituto de Ciencias de la Educacion Ganada 1992, pp 41-63.
- Aubaille - Sallenave (F), "Zanbo'a, un citrus mystérieux chez les arabes médiévaux d'Al-Andalus" in *Ciencias de la naturaleza en Al-Andalus*", (Editados Por E. Garcia Sanchez), Madrid, C.S.I.C.I.C.M.A., 1992.
- Auboyer (J), *La vie quotidienne dans l'Inde Ancienne*, Paris, Hachette, 1961.
- Audin (A), *Les fêtes solaires*, Paris, PUF, 1945.
- Augi (M) et Herzlich (C), *Le sens du mal: Anthropologie, histoire et sociologie de la médecine*, Paris, Mouton, 1969.
- Ayache (L), *Hippocrate*, Paris, PUF, 1992.
- Ayache (L), "Hippocrate laissait-il la nature agir?" in *Tratados hippocráticos*, Madrid universidad national de educacion a distancia, 1992, pp 19-35.
- Bachelard (G), *L'air et les songes*, Paris, José corti, 1943.
- Bachelard (G), *L'eau et les rêves*, Paris, José corti, 1942.
- Bachelard (G), *La flamme d'une chandelle*, Paris, PUF, 1961.
- Bachelard (G), *La psychanalyse du feu*, Paris, Gallimard, 1949.
- Bachelard (G), *La terre et les rêveries du repos*, Paris, José corti, 1948.
- Bachelard (G), *La terre et les rêveries de la volonté*, Tunis, CERES, 1996.
- Balandier (C), "Fonctions et usages du miel dans l'antiquité gréco-romaine" in *Cahier d'Histoire des techniques*. II, 1993, pp. 93-11.
- Balandier (G), *Afrique ambigüe*, Plon, Paris, 1957.

- Balandier (G). *Anthropologiques*, Paris, L. G. F. 1985.
- Balandier (G). "Essai d'identification du quotidien" in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, LXXIV, 1983, pp 5-12.
- Balandier (G). *Le désordre*, Paris, Fayard, 1988.
- Balandier (G). *Le pouvoir sur scènes*, Paris, Balland, 1992.
- Balandier (G). *Sens et puissance*, Paris, PUF, 1971.
- Barrau (J). *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et éthnologique de l'alimentation*. Paris, Mesidor, Temps Actuels, 1983.
- Barthes (R). *L'aventure semiologique*, Paris, Seuil, 1985.
- Barthes (R). *L'empire des signes*, Paris, Flammarion, 1970.
- Barthes (R). *Mythologies*, Paris, Seuil, 1957.
- Barthes (R). "Lecture de briallalt-Savarin", in *Physiologie du goût*, Paris, Herman, 1975.
- Basset (H). "Quelques notes sur l'Ammon Libyque" in *Mélanges René Basset*, Pub de Institut des Hautes Etudes Marocaines, X, 1923, pp 1-30.
- Bataille (G). *La part maudite*, Paris, Minuit, 1967.
- Baudry (P). *Une sociologie du tragique, violence au quotidien*, Paris, CERF, 1986.
- Bazzana (A). *Maisons d'Al Andalus, Habitat médiéval et structures du peuplement dans l'Espagne orientale*, Madrid, Casa de vélasquez, 1992.
- Bel (A) *La religion musulmane en Berbèrie*, Paris, Paul Geuthner, 1938.
- Bel (A) "Survivane d'une fête du printemps à Tunis (signalé aux XI° siècle de l'H/ (XVII°) par l'historien musulman ibn Abi Dinar al-Qairawani), *Revue Tunisienne*, 18-19, 1934, pp 337-345.
- Bellinder (GJ), *Encyclopédie des religions*, Paris, la Packthéque, 2000.
- Benkheira (M.H) "Alimentation, alterité et socialité. Remarques sur les tabous alimentaires coraniques", in *Archives Européenes de sociologie*, XXXVIII, 2, 1997, pp 237-287.
- Benkheira (M.H) "Chairs illicites en Islam. Essai d'interprétation anthropologique de la notion de mayta". in *Studia Islamica*, 84, 1996, 2, pp 5-33.
- Benkheira (M.H) "Lier et séparer. Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé" in *L'Homme*, 152, 1999, pp 89-114.
- Benkheira (M.H), *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, Paris, PUF, 2000.
- Benett "Islam" in *Rites of Passage*, (Edited by J. Holm and J. Bowker), London, New York, Pinter, 1994, pp. 90-112.
- Bennassar (B) et Goy (J), "Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIVème au XIXème siècle", in *Annales E.S.C.*, 90, 1975, pp. 402-429.

- Benoist (L), *Signes, symboles et mythes*, Paris, PUF, 1994.
- Benstein (B) et Elvin (H. L) et peters (R), "Les rites dans l'éducation" in *Le comportemet rituel chez l'homme et l'enfant*, Paris, Gallimard, 1971.
- Berger (P) et Luckman (T), *La construction sociale de la réalité.*, Paris, Armand Colin, 1996.
- Berthier (P), *Les anciennes sucreries du Maroc et leur réseaux hydrauliques*, Rabat, 1966, I, II.
- Bettini (L), "Ťaghil al ǧâhiliyya", in *Arabica*, XLV, 1998, pp 73-87.
- Bettlheim (B), *Les blessures symboliques*, Paris, Gallimard, 1991.
- Billard (R), *La vigne dans l'antiquité*, Lyon, Laffite, 1913.
- Bloch (M), "L'alimentation de l'ancienne France" in L. Fevre, *L'Encyclopédie Française*, XIV, Paris, 1954.
- Bloch (M), *Apologie pour l'histoire ou le métier d'historien.* Paris, Armand Colin, 1967.
- Blond (G e G), *Histoire pittoresque de notre alimentation*, Pais, Fayard, 1960.
- Bolens (L), *Agronomes andalous du Moyen-Âge*, Genève, Droz, 1981.
- Bolens (L), "Al-Andalus ou le silphium africain retrouvé", in *Encuentro Internacional Fundacion cánouvas del castillo : España y el-Magreb: confrontacion o enterdiemiento*, dir (Dr Jésus Fsalfranca Ortéga, Marbella). Máalaga 21-24, de Mayo de 1989.
- Bolens (L), *L'Andalousie du quotidien au sacré.* XI°-XIII° siècle, Great Britain, Variorum, 1990.
- Bolens (L), "L'art culinaire andalou et baroque: Les ruses de la science au service du goût", in *Manger et boire au Moyen-Âge*, (Actes du colloque de Nice, 15-17 oct. 1982), Nice Les Belles Lettres, 1984, II pp 141-148.
- Bolens (L), *La cuisine andalouse, un art de vivre* XI°-XIII° siècle, Paris, Albin Michel, 1990.
- Bolens (L), "Le garum en Al-Andalus, un feu trouvé au fond des mers" in *Homenaje al Dr Ponsich, Madrid*, Editorial de la universidad complutense, 1991, pp. 355-369.
- Bolens (L), "Le Haricot vert en Andalousie et en Méditerranée médiévales", in *Al -Qantara* (Madrid), 1987, pp 65-86.
- Bolens (L), "Pain quotidien et pains de disette", in *Annales ESC*, 1980, pp 462-476.
- Bonté (P) et Izard (M), *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 1992.
- Bottéro (J) et Kramer (S. N), *Lorsque les dieux faisaient l'homme*, Paris, Gallimard, 1989.
- Bouhdiba (A), *La sexualité en Islam*, Paris, PUF, 1986.
- Bourdieu (P), *Choses dites*, Paris, Minuit, 1987.

- Bourdieu (P). *La distinction. Critique sociale du* jugement, Tunis, Cerès production, 1995.
- Bourdieu (P). *Le sens pratique*, Paris, Minuit, 1980.
- Boureau (A). "Propositions pour une histoire restreinte des mentalités" in, *Annales E.S.C*, 6, 1989, pp. 1491-1504.
- Braudel (F). "Vie matérielle et comportements biologiques" in *Annales E.S.C*, 16, 1961, pp. 545-548.
- Braudel (F). *civilisation materielle. Economie et capitalisme XV°-XIII° siècle*, t1, *Les structures du quotidien*, Paris, Armand Colin, 1979.
- Bréhier (L). *La civilisation byzantine*, Paris, Albin Michel, 1950.
- Brehler (J). "Un regard sur l'art culinaire des mamelouks. Pâte d'agneau, ragoût de volaille et eau de rose", in *MIDEO*, 24, 2000, pp 55-82.
- Brelet - Rueff, *Les médecines sacrées*, Paris, Albin Michel, 1991.
- Briant (P). *Etats et pasteurs au Moyen-Orient Ancien*, Paris, La maison des sciences de l'homme, 1985.
- Briallat-Savarin. *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982.
- Brisebarre (A.M). "Le sacrifice ibrahîmien", in *La fête du mouton. Un sacrifice musulman dans l'espace urbain*, (ss direction de A. M. Brisbarre), Paris, C.N.R.S. 1998.
- Bruit Zaidman (L). "Les filles de Pandore. Femmes et rituels dans les cités" in Duby (G). Pieraot (M). *Histoire des femmes*. (*L'Antiquité*) (ss la direction de P Scmitt-Pantel. Paris, Plon, 1990.
- Brunschvig (R). *La Berbèrie Orientale sous les Hafsides. Des origines à la fin du XV^e siècle*. Paris, Adrien, Maisonneuve, 1947.
- Buhl (F). *La société israélite d'après l'Ancien Testament*, Paris ed P Lethieheux, 1904.
- Burnouf (E). *Le vase sacré et ce qu'il contient*, Paris, Bibliothèque de la Haute Science, 1986.
- Cahen (C). "Al-Makhzûmî et ibn Mamâtî. Sur l'agriculture égyptienne médiévale", in *Annales islamologiques*, vol 11, pp. 141-152.
- Cailé (A) "Symbolisme ou symbolique" in *La Revue du MAUSS*, 12, 198, pp 15-24.
- Caillois (R) *L'homme et le sacré*, Paris, Gallimard, 1976.
- Canard (M), "Le riz dans le Proche Orient aux premiers siècles de l'Islam" in *Arabica*, 1959, IV, , pp. 113-131.
- Canard (M). "Quelques aspects de la vie sociale en Syrie et Jazira au dixième siècle d'après les poètes de la cour hamdanide" in *Arabic and Islamic Studies Honor of H. AR Gibb*, Leiden, E. Brill, 1965, pp. 160-190.
- Canguilhem (G), *Le normal et le patologique*, Paris, PUF, 1966.
- Cassirer (E), *La philosophie des formes symboliques*, Paris, Minuit, 1972.

- Castoriadis (J), *L'institution imaginaire de la société*, Paris, Seuil, 1975.
- Cazeneuve (J), *Les rites et la condition humaine*, Paris, PUF, 1958.
- Cazeneuve (J), *Sociologie du rite*, Paris, PUF; 1971.
- Chalmeta (P) "Aceites, almazars y etimologias" in *Anaquel de Estudios Arabes*, 7, 1996, pp. 57-68.
- Chamoux (F), *La civilisation Greque*, Paris Arthaud, 1963.
- Charles Picard (G et G), *La vie quotidienne à Carthage au temps d'Hannibal*, Paris,Hachette, 1958.
- Charpentier, (L), *Le mystère du vin*, Paris, R. Laffont, 1981.
- Châtelet, (N), *Le corps à corps culinaire*, Paris, seuil, 1977.
- Chebel (M), *Dictionnaire des symboles musulmans. Rites, mystique et civilisation*, Paris, Albin Michel, 1995.
- Chelhod (J),contribution au problème de la préeminence de la main droite d'après le temoignage arabe", in *Anthropos*, 59, 1964, pp. 129-545.
- Chelhod (J), "La baraka chez les arabes ou l'influence bienfaisante du sacré" in *Revue d'Histoire des Religions*, T 148, n°, 1955, pp. 68-88.
- Chelhod, *Les structures du sacré chez les arabes*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1986.
- Cohen (M.M), *Nouveau Dictionnaire hébreu - Français*, Paris, Larousse, Tel-Aviv, P .House, 1982.
- Chiva (M), *Le doux et l'amer*, Paris, PUF, 1985.
- Chiva (M), "Le goût c'est un apprentissage" in *Autrement* (Nourritures d'enfance), 129, Av. 1992, pp 160-167.
- Chiva (M), "Les aspects psychologiques des conduites alimentaires" in *Alimentation et nutrition humaines* (coordination assurée par H. Dupin et autres), Paris, E.S.F, éditeur, 1992.
- Chouraqui (A), *La vie quotidienne des hommes de la Bible*, Paris, Hachette, 1978.
- Clastres (P), *La société contre l'état*, Paris, Minuit, 1974.
- Chevalier (J) et Geerbrant (A), *Dictionnaire des symboles*, Paris, Robert Coffont, 1969.
- Contenau (G), *La vie quotidienne à Babylone et en Assyrie*, Paris, Hachette, 1950.
- Cook (M), "Early Islamic Dietary law" in *Jerusalem Studies on Arabic and Islam*, 7, 1986, pp. 217-27.
- Corbeau (J.P), *Essai de reconstruction utopique des formes et des jeux de manger*, Thèse d'état de sociologie ss la direction de J. Duvignaud, (Tours) 1991, [à paraître ss le titre, *Le mangeur imaginaire*, Métaillié].

- Corbeau (J.P) "Goût des sages, sage dégoût, métissage des goûts" in *Internationale de l'imaginaire. Le métis culturel*, Babel (Actes sud), 1994, pp. 164-182.
- Corbeau (J.P), "Le manger, lien de sociabilité, quelles formes de partage, pour quel types d'aliments", in *Prévenir*, 26, 1994, 1, pp. 203-217.
- Corbeau (J.P), "Rituels alimentaires et mutations sociales" in *Cahiers Internationaux de sociologie*, XLII, 1992.
- Corbeau (J.P) "Socialité, sociabilité et sauce toujours" in *Internationale de l'imaginaire. Cultures, Nourritures*, 1997, pp. 69-81.
- Coupet - Rougier (E), "Le jeu de l'entre deux, le chien chez [illegible]" in *L'Homme*, 108, 1988, pp. 108-121.
- Courtois "Les ferments interdits de la Bible" in *Le ferment divin*, (ss la direction de D. Fournier. S D'nfrio), éditions de la Maison de sciences de l'Homme. Paris, 1991, pp 63-75.
- Cox (H). *La fête des fous, éssai théologique sur les notions de fête et de fantaisie*, Paris, Seuil, 1969.
- Cricorian (M). "Cosa mangiavano gli Arabi nel Médievo Informazioni del Kitab al Ta cam di Ibn qutayba", in *Islam storia e civiltà*, VIII, 1989, pp 93-99.
- Cruz Hérandez (M). "Comer, beber y sus contrarios segun Averroes" in *Actas XVI. congresco VEAI Salamanca*, 1995, pp 137-146.
- Curtel (C). *La vigne et le vin chez les romains*, Paris, Naud éditeur, 1903.
- Dachraoui (F). "A propos de l'éthique alimentaire traditionnelle Perceptes islamiques". in *Revue des Etudes Andalouses*, n° 18, 1997, pp. 47-62.
- Daghfous (R). "Aspects de la situation économique de l'Egypte au milieu du Vème /s milieu de Xième : contribution à l'étude des conditions de l'immigration des tribus arabes (Hilàl et sulaym) en Ifriqia" in *Cahiers de Tunisie*, 97-98, pp 38-50.
- Daniel (J). *Les règles du jeu L'action collective de la régulation sociale*, Paris, Armand Colin, 1997.
- Daniélou (J), *Les symboles chrétiens primitifs*, Paris, Seuil, 1961.
- Danthine (H), *Le palmier-dattier et les arbres sacrés dans l'iconographie de l'Asie occidentale ancienne*, Paris, Librairie Orientaliste, Paul Genthner, 1937.
- De certeau (M) et Giard (C) et Mayol (P), *L'invention de quotidien*. II, *habiter, cuisinier*, Paris, Gallimard, 1994.
- De Félice (Ph), *Poisons sacrés, ivresses divines*, Paris, Albin Michel, 1936.
- De Heuh (L), "Introduction à une ritologie générale", in E. Morin. Piatteli - Palmauni, *L'unité de l'homme. Pour une anthropologie fondamentale*, Paris,, Seuil, 1957, pp. 213-247.

De la Granja Santamaría (F), *La cocina arabigo andaluza según un manuscrito inédito edición del Kitâb Fadhâlat al-Jhiwân.. de Abî al-Hasan Ibn Razîn al Tujîbî (siglo XIII), estudio, traducción y golosario*, Doctorat, Madrid, Facultad de Filosofia et letras, 1958-1959. (édité à la faculté 1960).

De la Rocheterie (J), *La symbologie des rêves, Le corps humain*, Paris, Imago, 1984.

De la Rocheterie (J), *La symbologie des rêves. La nature*, Paris, Imago, 1988.

- De Vaux (R), "Les sacrifices de porcs en Palestine et dans l'ancien Orient", *Von Ugarit Nack Qumran, Otto Eissfeldt Zum 1*, sept, 1957, Belin 1958, pp. 255-261.
- De vaux (R) "Céramique musulmane des X°-XI siècle à Abu-Gosh, Palestine" in *Bulletin d'Etudes Orientales*, X, 1943-1944.
- Debbabi Missaoui (S), "Femme et cuisine : culture et Histoire", in *Femmes et créativité en Tunisie*, (ss la direction de S. Ferchiou), CREDIF, 2001, pp. 127-152.
- Debbabi Missaoui (S), "Table et plaisir dans les milles et une nuits" in *Les Mille et une nuits, contes sans frontière*, Toulouse, AMAM, 1994, pp 73-80.
- Debray (R), *Dieu un itinéraire*, Paris, Odile Jacob, 2001.
- Delatte (A), *Herbarius. Recherches sur le cérémonial usité chez les anciens pour la cueillette des simples et des plantes magiques* Bruxelles, Palais des académies, 1961.
- Detienne (M), *Dionysos à ciel ouvert*, Paris, Hachette, 1998.
- Detienne (M), *Dionysos mis à mort*, Paris, Gallimard, 1977.
- Detienne (M) Vernant (J.P) *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, 1979.
- Detienne (M), *Les jardins d'Adonis. La mythologie des aromates en Grèce*, Paris, Gallimard, 1972.
- Di Méo (G), *Géographie sociale et territoires*, Paris, Nathan, 1998.
- *Dictionnaire de la sociologie*, Paris, Larousse 1989.
- *Dictionnaire de sociologie. Les notions, les mécanismes et les auteurs*, Paris, Hatier, 1997.
- Diener (P) and Robin (E), "Ecology Evolution and the Search for Cultural Origins: The Question of Islamic Prohibition" in *Uvrent Anthropology*, 19, 1978, pp. 495-540.
- Douglas (M), De *la souillure*, Paris, Maspero, 1981.
- Douglas (M), "Decephéring a Meal", in *Daedadus*, 101, 1972, pp. 61-82.
- Douglas (M), "Les structures du culinaire" in *Communications*, 31, 1979, pp. 145-170.

- Douglas (M). "Standar Social Uses of Food: Introdution". in *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivités in three American Communities*, New York. Russel Serge Foundation. 1984.
- Douglas (M) and Nicod (M) "Taking the Biscuit. The Structure of British Meals" in *New Society*. 30. 1974. pp. 744-747.
- Doutte (E). *Magie et religion dans l'Afrique du Nord*. Alger. Ad. Jourdan. 1909.
- Dozy (R). *Supplément aux dictionnaires arabes*. Beyrouth. librairie du Liban (Reproduction de l'édition originale de Leyde. Brill. 1881)
- Du Mesnil du Buisson (R). *Etudes sur les Dieux phéniciens hérités par l'empire romain*. leiden. E: J. Brill. 1970.
- Dubois (F). "Fragmets d'un travail inédit sur la personne et les écrits de Galien" in *Bulletin de l'Académie de Médecine*. 1841. 42. 7.
- Duby (G). "Histoire des mentalités". in *L'Histoire et ses méthodes*, Encylopédie. La Pleiade. Paris. Gallimard. 1961. pp. 937-966.
- Dufourcq (Ch. E) *La vie quotidienne dans l'Europe médiévale sous la domination arabe*. Paris. Hachette. 1978.
- Dumézil (G). *Fêtes romaines d'été et d'automne suivi de dix questions romaines*. Paris. Gallimard. 1986.
- Dumézil (G). *Le festin d'immortalité*. Paris, Librairie orientaliste Paul Geuthner. 1924.
- Dumézil (g). *Myhte et épopée*. Paris, Gallimard, 1995.
- Dumont (F). *Idéologies*. Paris. PUF. 1974.
- Dupaine (B) et autres. *Le pain*. Paris, La Courtile, 1979.
- Dupont (F). *Le plaisir et la loi* . Paris, Maspero, 1977.
- Durand (G). *Les structures anthropolgiques de l'imaginaire*, Paris, Dunod, 1992.
- Dukheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, Paris Librairie française. 1991.
- Durkheim (E) *Les règles de la méthode sociologique*, Paris, PUF, 1987.
- Dussaud (R), *Les origines cananéennes du sacrifice israélite*, Paris E. Leroux. 1921. PUF 1941.
- Duvignaud, *Fêtes et civilisation*, Genève, Weber, 1974.
- Edeltein, *Ancient Medecine*, Baltimore and London Press, The Johns Hopkins University Press, 1983.
- Edgar Morin, *La connaissance de la connaissance*, I, *Anthropologie de la connaissance*, Paris, Seuil, 1986.
- Eliade (M), *Forgerons et alchimistes*, Paris, Flammarion, 1977.
- Eliade(M), *Histoire des croyances et des idées religieuses*, Paris, Payot, 1984.
- Eliade (M) *Le mythe de l'eternel retour*, Paris, Gallimard, 1969.

- Eliade (M), *Le sacré et le profane*, Paris, Gallimard, 1957.
- Eliade (M), *Traité d'histoire des religions*, Paris, Payot, 1949.
- Elias (N), *La civilisation des moeurs*, Paris, calman Levy, 1973.
- Elias (N), *La société de cour* Paris, Flammarion, 1985.
- Eliséeff (N), *Nûr Ad-Dîn, un grand prince musulman de syrie au temps des croisades*, Institut Français de Damas, 1967.
- *Encyclopédie de l'Islam*, Leiden, E. Brill, 1977 - 2002.
- *Encyclopaedia Universalis*, Paris, Encyclopaedia universalis édition, 1994.
- *Encyclopédie des religions* (ss la direction de Flenoir et y - Masquelier), Paris, Bayard, 1997.
- *Encyclopédie des symboles*, Paris, la pachothèque, 1989.
- *Encyclopédie Philosophique Universelle*. I- *L'univers philosophique*, Paris, PUF, 1997. II- *Les notions philosophiques*, Paris PUF, 1990, III, *Les Oeuvres philosophiques*, Paris, 1992.
- *Etats, société et cultures du monde musulman médiéval. X°-XV° siècle T I. Sociétés et cultures*, Paris, PUF, 2000.
- Fahd (T), *La divination arabe: Etudes religieuses, sociologiques et folkloriques sur le milieu natif de l'Islam*, Leiden, brill, 1966.
- Faivre (D), *L'idée de Dieu chez les hébreux nomades*, Paris, l'harmattan, 1996.
- Faïz (M. E) "l'Aljarafe de séville, un jardin d'essais pour les agronomes de l'Espagne musulmane" in *Hésperis Tamuda*, XXX, fas 1, 1991, pp. 5-25.
- Faïz (M. E), "L'apport des traités agronomiques hispano-arabes à l'histoire éonomique d'al Andalus" in *Ciencas de la naturaleza en al Andalus* III, pp. 403-433", Madrid, C.S.I.C.I.C.M.A., 1994.
- Faplan (M), *Les hommes et la terre à Byzance*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1992.
- Farb (P), Armelagos (G), *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Paris, Denoël, 1980.
- Farès (B), *L'honneur chez les arabes avant l'Islam, étude de sociologie*, Paris, Adrien Maisonneuve, 1932.
- Farrington (B), *La science dans l'antiquité*, Paris, Payot, 1967.
- Faucheux (M), *Fêtes de table*, Paris, éditions du Féli, 1997.
- Faucheux (M), "L'esprit à la bouche", in *Etudes*, 1997, pp 631-641.
- Faure (P), *Parfums et aromates de l'antiquité*, paris, Fayard, 1987.
- Febvre (L), "Répartition géographique des fonds de cuisine en france" in *Travaux du premier congré international de folklore*, Tours, 1938.
- Festugière (A.J), *Etudes de religion grecque et hellénistique*, Paris, Vrin, 1972.
- Filliozat (J) "Pronostics médicaus akkadiens, grecs et indiens" in *Extrait de Journal Asiatique*, 1952, pp 299-321.

- Firdousi (Asbou'l kasim). *Le livre des rois*, publié et traduit par M. Jules Mohl, Paris, Imprimerie Royale, MDCCCC, XXXVIII.
- Flacelière (R). *La vie quotidienne en Grèce au siècle de Péricles*, Paris, Hachette, 1959.
- Flandrin (J.L). *Chroniques de Platine. Pour une gastronomie historique*, Paris, Odele Jacob, 1992.
- Flandrin (J. L). "La distinction par le goût" in *Histoire de la vie privée*, (ss la direction de Ph. Ariès, G. Duby), Paris, seuil, 1987, pp. 267-309.
- Flandrin (J.L). "La diversité des goûts et les pratiques en Europe du XV au XVIII siècle". *Revue de l'histoire Moderne et contemporaine*, XXX, 1983, pp. 66-83.
- Flandrin (J. L). "Le goût a son histoire", in *Autrement. Nourriture*, 10-9, 1989, pp. 56-65.
- Flandrin (J.L). "Pour une histoire du goût" in *L'Histoire*, 85, 1986, pp. 12-19.
- Flick(V).*La perception de la santé et de la maladie*, Paris, L'Harmattan, 1993.
- Fochlin (R) et Migeon (g) *Art musulman, cent planches en couleurs céramique*. Paris. ed. Charles Massin, 1956.
- Fossey (C). *La magie assyrienne* (Etude suivie de textes magiques), Paris, Ernest Leroux, 1902.
- Foucault (M) *Histoire de la sexualité*, Paris, Gallimard, 1984, 1-3.
- Foucault (M). *La naissance de la clinique*, PUF, 1963.
- Foucault (M). *Surveiller et punir*, Paris, Gallimard, 1975.
- Francesca (E) *Introduzione alle reglo alimentari islamiche*, Roma, Instituto per lOoriente C.A. Nallino, 1995.
- Franco (I). *Rites et croyances d'éternité*, Paris, Pygmalion, 1993.
- Frazer (J. G). *l'Homme, Dieu et l'immortalité*, Paris, librairie Paul Genthner, 1928.
- Frazer (J.G). *Le rameau d'or*, Paris, R. Laffont, 1981, 1-4.
- Frazer (J. G), *Mythes sur l'origine du feu*, Paris, Payot, 1969.
- Freund (J). *Sociologie du conflit*, PUF, 1983.
- Fulton's (A.S), "Firuzabadi's "Wine-list" in *Bulletin of the School of Oriental and African studies*, XII, 1948, pp 579-585.
- Garbini "Il dio sabeo Almaqah" in *Revista degli studi orientali*, 48, 1974, pp. 15-22.
- Garbini "L'art et la pensée chez les anciens Yéménites" in *L'Arabie du Sud. Histoire et civilisation. 1 - Le peuple yéménites et ses racines*, Paris, Maisonneuve et larose, 1984, pp. 225-248.
- Garbini (G), "sur quelques aspets de la religion Sud-arabo préislamique" in *Aktendes VII Kongresses für Arabistik una Islam wissenschaft* Götingen Vandenhoeck - Ruprecht, 1976, pp 182-188.

- Garcia Sanchez (E), "Fuentes para el estudio de la alimentación en la Andalucía islámica" in *Actas de XII congreso de la VEA*. I (malaga 1984), Madrid, 1986, pp 269-288.
- Garcia Sanchez (E), "La alimentación en la Andalucía Islámica. Estudio historico y bromatologico". in *Andalucia Islamica, textos et estudios*. II, III, 1981-1982, pp 139-176. IV-V, 1983-182, pp 237-278.
- Garcia Sanchez (E), "La consommation des épices et des plantes aromatiques en Al-Andalus, in *Médiévales*, 33, 1997, pp 41-53.
- Garcia Sanchez (E), "Uryuza sobre ciertas preferencias gastronomicas de los granadinos", in *Andalucía islámica. Textos y estudios*, 1980, pp 139-176.
- Garrier (G), *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, 1998.
- Garulo (T), "Comer barro", in *Al Qantara*, VIII, 1987, pp 153-164.
- Gaudefroy - demombynes *Le pèlerinage à la Mekke. Etude d'histoire religieuse*, Paris, P. Geuthner, 1923.
- Gautier (J.F), *Histoire du vin*, Paris, PUF, 1992.
- Geistdoerfer (H) "Manger la mer ou manger des protéines. De la mutation d'un animal marin", in *Techniques et cultures*, 31-32, 1998, pp 49-72.
- Giard (L) "Faire la cuisine" in *l'invention du quotidien* II, *Habiter, cuisinier*, Paris, Gallimard, 1994, pp. 213-352.
- Gibot (M.G), *Histoire des légumes*, Paris, Librairie Horticole, 1912.
- Gilliot (C), "Abraham eut-il un regard précamineux" in *Autour du regard, Mélanges Gimaret*, Leuven Peeters, 2003, pp. 33-51.
- Gilliot (C), "Portrait mythique" d'ibn Abbâs", in *Arabica*, 32, 2, 1985, pp. 127-184.
- Girard (R), *Des choses cachées depuis la fondation du monde*, Paris, Grasset, 1978.
- Girard (R), *La violence et le sacré*, Paris, Grasset, 1972.
- Glaire (J.B), *Vie des aciens hébreux*, Paris, Méquignon Junior, 1984, I. II.
- Gobert (E.G), "Les références historiques des nourritures tuisiennes", in *Les Cahiers de Tunisie*, n° 12, 1955, pp.
- Godbout (J.T), "Recevoir c'est donner" in *Communications*, 65, 1997, pp 35-48.
- Godelier (M), *L'énigme du don*, Fayard, 1996.
- Godelir (M), *L'idéel et le matériel*, Paris, Fayard, 1984.
- Goffman (E), *La mise en scène de la vie quotidienne*, 1 - *la présentation de soi*; 2 - *Les relations en publics*, Paris, Minuit, 1973.
- Goitein (S.D), A *Mediterranean society*, IV: *Daily life*, University of California Press, Los Angels, London, California Press Berkeley, 1983.
- Goody (J), "Mémoire et apprentissage dans les sociétés avec et sans écriture la transmission du Bagre" in *l'Homme*, XVI, 1977.

- Goody (J). *La raison graphique. La domestication de la pensée sauvage*, Paris, Minuit, 1979.
- Gotma (A), "La question de l'hospitalité aujourd'hui", in *Communications*, 65, 1997.
- *Grand Larousse*, Enyclopédique, Paris, Larousse, 1960.
- *Grand Dictionnaire de la psychologie* (ss la direction de H. Bloch et autres), Paris, larousse, 1991.
- Gremek (M.D) *Les maladies à l'aube de la civilisation occidentale*, Paris, Payot, 1983.
- Grenn (A), "Cannibalisme: Réalité ou fantasme agi?" in *Nouvelle Revue de Psychanalyse*, 1972, 6, pp. 27-52.
- Grimal (P), *Dictionnaire de la mythologie grecque et romaine*, Paris, PUF, 1951.
- Grissa (N). "Sacrifice et fête aux premiers temps de l'islam", in *Africa* XIII, (Revue de l'Institut national de Patrimoine), 1995, pp. 135-153.
- Gugenheim (E). *Le judaïsme dans la vie quotidienne*, Paris, Albin Michel, 1961 et 70.
- Guiducci (A). *La pomme et le serpent. Auto-analyse de la féminité*, Paris, Gallimard, 1976.
- Guillaumond (C), *La cuisine arabe des classes sociales citadines aisées du IX^e^ siècle au XIV siècle*, mémoire de maîtrise, ss la direction de Nikita Eliseeff, lyon II 1982.
- Guillaumond (C). *La cuisine dans l'Occident arabe médiéval. Etude de texte*, Doctorat 3eme cy ss la direction de Ameur Guedira, Université Jean Moulin, Lyon III, 1991.
- Gusdorf (g), *L'éxpérience humaine du sacrifice*, Paris, PUF, 1948.
- Gutierrez Lioret (S), *Panes, Hogagaz y Fogones portaytiles. Dos formos ceramicas (tanur) y el plato (Tabag)*, Univ. Alicante, Lucenlum, 1990-1991.
- Haddad (G), "Manger c'est apprendre" in *Autrement* (Nourritures d'enfance), 129 av. 1992, pp 115-121.
- Hall (j), *Dictionnaire des mythes et des symboles*, Paris, G. Monfort Editeur, 1994.
- Hani (J), *Mythes, rites et symboles. Les chemins de l'invisible.* Paris, Guy Terdaniel éditeur, 1992.
- Hannoyer (J), "L'hospitalité, économie de la violence" in *Maghreb - Machrek*, 1989, pp 226-240.
- Harb (F), "Wine Poetry" in *Julia Ashtianyétal*, Cambrige, ed Abbasid- Belles Lettres, 1990, pp 19-34.

- Harding (E), *Les mystères de la femme*, Payot, 1953.
- Harris (M), *Cannibales et monarques. Essai sur l'origine des cultures*, Paris Flammarion, 1979.
- Hell (B), *Entre chien et loup: faits et dits de chasse dans la france de l'Est*, Paris, de La Maison des Sciences de l'Homme, 1985.
- Henninger (J), "Nouveaux débats sur l'interdiction du porc dans l'Islam" in *Le cuisinier et le philosophe, Hommage à Maxime Rodinson*, Paris Maisonneuve et Larose, 1982, pp 29-40.
- Henninger (j), *Les fêtes du printemps chez les sémites*, Paris, Gadalda, 1975.
- Herbert (J) *La mythologie hindoue*, Paris, Albin Michel, 1953.
- Hermadinquer (J.J), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970.
- Hérodote, *Histoire*, Livre I, Paris, Les belles lettres, 1970, Livre II, Paris Les Belles lettres 1982.
- Herrero (P), *Thérapeutiques mésopotamienes*, Paris, Editions Recherche sur les civilisations, 1984.
- Hertz (R), *Sociologie religieuse et folklore*, Paris, PUF, 1970.
- Herzliche, *Médecine, maladie et société*, Paris, Mouton, 1970.
- Hidiroglou (H), *L'eau divine et sa symbolique*, Paris, Albin Michel, 1994.
- Hippocate, De *la génération. De la nature de l'enfant. Des maladies. Du foetus de huit mois*, Paris, Les Belles lettres, 1970.
- Hippocrate, *Du régime*, Paris, Les belles Lettres, 1967.
- Hippocrate, *L'ancienne médecine*, Paris, Les belles lettres, 1990.
- Hippocrate, *La consultation*, Paris, Hermann, 1986.
- Hirsch (Ch) Davy, *L'arbre*, Paris, PUF, 1997.
- *Histoire de l'alimentation* (ss la direction de J. L. Flandrin M. Montanari) Paris, Fayard, 1996.
- *Histoire des mœurs*, Encyclopédie la Pleïade, Gallimard, 1990.
- *Histoire du quotidien*, (ss la direction d(A. Lüdtke), Paris, Editions de la Maison de l'homme, 1994.
- *Histoire Générale des Religions*, Paris, Librairie Aristide Quillet, 1944, I. IV.
- Huart (C), *La Perse antique et la civilisation iranienne*, Paris, La renaissance du livre, 1925.
- Huici Miranda (A), *La cocina Hispano-maghribi en la época almohade, Kitab al-tabij fi-l Maghrib wa-al Andalus fî'asr al Muwahhidîn*, ed texte arabe, (collection colin B. N. Paris) Madrid Instituto de Estudios Islamicos, 1965.
- Huizinga (J), *Homo-Ludens. Essai sur la fonction sociale du jeu*, Paris, Gallimard, 1951.
- Idriss (H.R), "Fêtes chrétiennes célébrées en Ifriqia à l'époque ziride "in *Revue Africaine*, n° 438-439, 1954, pp. 261-276.

- Ifrah (G). *Histoire universelle des chiffres*, Paris, Robert Laffont, 1994.
- lionton (O). "La mer dionysiaque", in *Revue de l'Histoire des Religions*, CXCIX, Fas 1, 1982, pp 4-22.
- *Iniation à l'Orient Ancien. De Sumer à la Bible*, (presenté par J. Botterò) Paris, Seuil, 1992.
- Isambert (F.A). *Le sens du sacré. Fête et religion populaire*, Paris, Minuit;, 1982.
- Janneau (G). *Arts du feu*, Paris, PUF, 1942.
- Jardé (A). *La Grèce et la vie grecque*, Paris, librairie Delagrave, 1914.
- Jausse (A). *coûtumes des arabes au pays de Moab*, paris, Lecoffre, 1908.
- Javeau (C). *La société au jour le jour*. Ecrit sur la vie quotidienne, Bruxelles De Boeck - Wesmael, 1991.
- Javeau (C). "Sur le concept de vie quotidienne et sa sociologie" in *Cahiers Interatinaux de Sociologie*, LXVII, 1980, pp 31-45.
- Jean (Ch. F). *La religion suméríene*, Paris, Librairie Paul Geuthner, 1931.
- Jeanmaire (H). *Dionysos, Histoire du culte de Bacchus*, Paris, payot, 1970.
- Jendi (H.P). *Mémoires du social*, Paris, P.U.F., 1986.
- Johnson (H). *Une histoire mondiale du vin: De l'antiquité à nos jours*, Paris, Hachette, 1990.
- Joly. (R) *Le niveau de la science hippocratique*, Paris, Les Belles Lettres, 1966.
- Jouanna (J) "Hippocrate et son temps" in *Médecine antique* (textes réunis par P. Dement) Amiens, Faculté des Lettres, pp 51-65.
- Jouanna (J). "La naissance de l'art médical" in *Histoire de la pensée médicale en Occident*. (ss la direction de M. D. Gremek), I, Paris, Seuil, 1995.
- Jouanna (J). "Sur les traces d'Hippocrate de cos" in *Médecine antique* (textes réunis par P. Demont Amiens), Facultés des Lettres, 1991, pp 7-33.
- Jousse (M). *L'anthropologie du geste*; Paris, Gallimard, 1974.
- Jung (C. G) *Psychologie et alchimie*, Paris, Buchet - Chastel, 1970.
- Jung (C.G), *Les racines de la conscience*, Paris, Buchet Chastel, 1971.
- Jung (C. G). *Ma vie*, Paris, Gallimard, 1961.
- Jung (C.G), *Métamorphoses de l'âme et ses symboles*, Paris, G.EO.R.C., 1993.
- Jung (J.G). *Présent et avenir*, Paris, Buchet - Chastel, 1962.
- Jung (C.G), Kerenyi (Ch), *Introdution à l'essence de la mythologie*, Paris, Payot, 1953.
- Julien (N), *Dictionaire des mythes*, Paris, Marabout, 1992.
- Kaplan (M), *Les hommes et la terre à Byzance du Vème au XIème siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1992.
- Keenan (R), *La cuisine de la Bible*, Paris, éd de la Martinière, 1995.

- Khune (R) "La almendra un pegueño gran potagonista" in la farmacopea arabes medievales" in *Actas XVI, congreso UEAI*, Salamanca, 1995, 281-287.
- Khune (R), "Abu Marwân B zuhr, un professionnel de la médecine en plein XIIe siècle", in *Le patrimoine andalous dans la culture arabe et espagnole*, Tunis, CERES, 1991, pp. 129-139.
- Khune (R), "La fruta, alimento o medicamento? reflexiones sobre la persencia de la fruta en la formacopea árabe mediéval" in *Anaquel de Estudios Arabes*, VII, 1996, pp. 69-85.
- Khune (R), "Le sucre et le doux dans l'alimentation d'Al Andalus", in *Médiévales* 33, 1997, pp. 55-67.
- Khune (R), "Reflexiones sobre un tratadito dietético practicamente desconocido, el Tafdîl al casal ala sukkar de Abû Marwân b zuhr" in *Homenaje al Pr José Maria Forneas Besteiro*, Granda, 1995, II, pp. 1057-1067.
- Krammerer (A), *Pétra et la Nabatène*. Paris, Librairie Orientaliste Paul Geuthner, 1929.
- *L'Atlas de la mythologie*, Paris, Atlas, 2000.
- *L'imaginaire des nourritures* (textes réunis et présentés par S. Viene), Grenoble, Presses, Universitaires, 1989.
- *La Alimentación en las culturas islámicas*, (una collecion de estudios editados por manuela Marín y Darid waines, Madrid, Agencia Espagñola de Cooperacion International 1994.
- *La Bible de Jérusalem*, Paris, Desclée de Brouwer, 2000.
- *La ceramica de Daniya, Affaires y Ajvares Domesticas de los siglos XII-XIII*, Valencia, ed Misterio de cultura, 1992.
- *La cité grecque d'Homère à Alexandre*, (ss la direction de O. Murray et S. price), Paris, la découverte, 1992.
- *La lune, mythe et rites*, Paris, Seuil, coll. Sources orientales, V, 1962.
- *La naissace du monde*, Paris, Seuil, coll., Sources orientales, I, 1959.
- *La sociabilité à table, commensalité et convivialité a travers les âges*. Actes du colloque de Rouen 14.17 No 1990, (Textes réunis par M Aurel, O. Dumoulin, F Thelmon), Rouen, Publications de l'université, 1996.
- Labarrière (P.J), *Le discours de l'altérité*, Paris, Auber Montaigne, 1983.
- Lacarrière (J), *Au coeur des mythologie. En suivant les dieux.* Paris, Editions du Felin, 1998.
- Lagardère (V), *Campagnes et paysans d'Al-Andalus VIII-XVes*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1993.
- Lagardère (V), "Cépages, raisin et vin en Al-Andalus (X-XVe sècles)", in *Médiévales* 33, 1997, pp. 81-90.
- Lagardère (V), "La riziculture en Al-Andalus, VIII-XVe siècle", in *Studia Islamica*, 83, 1996, pp. 71-87.

- Lalive D'Epinay (C). "La vie quotidienne. Essai de construction d'un concept sociologique et anthropologique" in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, LXXIV, 1983, pp. 13-38.
- Lammens (H). "L'attitude de l'Islam primitif en face des arts figurés" in *Journal Asiatique*, XI 61, 1915.
- Lammens (H). *Le berceau de l'Islam. L'Arabie Occidentale à la veille de l'hégire*. Paris, Romae, 1914.
- Lammens (P. H). *La cité arabe de Taif à la veille de l'hégire*, Beyrouth, Imprimerie catholique, 1992.
- Lange (F). *Manger, ou les jeux et les creux de plat*, Paris, Seuil,
- Laplantine (F). *Anthropologie de la maladie*, Payot, Paris, 1986.
- Laurioux (B). "Cuisiner à l'antique. Apicius au Moyen-Âge" in *Médiévales*, 26, 1994, pp. 17-38.
- Laurioux (B). *Le Moyen-Âge à table*, Paris, Adam Biro, 1989.
- Laurioux (B). *Le règne de taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen-Âge*. Paris. Publications de la Sorbonne, 1997.
- Lavedan (P). *Dictionnaire illustré de la mythologie et des antiquités grecques et romaines*. Paris, Hachette, 1931.
- Le breton (D). *L Adieu au corps*, Paris, Métaillé, 1999.
- Le breton (D). *Les passions ordinaires Anthropologie des émotions*, Paris, Armand Colin. 1998.
- *Le couple interdit*, (ss la diretion de L. Paliakov), Paris, La Haye, Mouton, 1980.
- *Le ferment divin*. (ss la direction de D. Fourier S. D'onfrio), éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1991.
- Le goff (J). *Histoire et mémoire*, Paris, Gallimard, 1988.
- Le goff (J). *La civilisation de l'Occident médiéval*, Paris, Arthaud, 1984.
- *Le Talmud de Jérusalem* (traduit par M. Schwab), Paris, Librairie Orientale et Américaine. Maisonneuve, Paris, 1932.
- Leca (A.P). *La médecine egyptienne au temps des pharaons*, Paris, Les éditions Roger sacosta, 1988.
- Lefebvre (H), *Critique de la vie quotidienne*, Paris, L'arche, 1958. I-II.
- Lefebvre (H), *Du Rural à l'urbain*, Paris, 1970.
- Leibovici (M), "Les songes et leur interprétation à Babylone", in *Les songes et leur interprétation, Sources orientales II*, Seuil, 1959, pp. 63-86.
- Leroi - Gourhan (A), *Milieu et technique*, Paris, Albin Michel, 1973.
- Lesca (F), *La magie dans l'Egypte antique. De l'ancien empire jusqu'à l'epoque copte.* Paris, Librairie Orientale, Paul Geuthner, 1925.
- Levêque (P), *Bêtes, dieux et hommes. L'imaginaire des premières religions*, Paris, Messidor Temps actuel, 1985.

- Lévi-Makarius (L), *Le sacré et la violation des interdits*, Paris, Payot, 1974.
- Lévi-Strauss (Cl), *Anthropologie structurale*, Paris, Plon, 1974.
- Lévi - Strauss (Cl), *La pensée sauvage*, Paris, Plon, 1962.
- Lévi-Strauss (Cl), *Le totémisme aujourd'hui*, Paris, PUF, 1962.
- Lévi-Strauss (Cl), *Les structures élémentaires de la parenté*, Paris / La Haye, Mouton, 1967.
- Lévi-Strauss (Cl), *Mythologiques*, * le cru et le cuit, Plon, 1964, ** *Du miel au cendres* Plon, 1966; *** *Les origines de manières de table*, Plon, 1968.
- Lewicki (T) "Le culte du belier dans la Tunisie musulmane", in *Revue d'Etudes Islamiques*, 1935, pp. 195-200.
- Lewicki (T), "Le monde berbère vu par les écrivains arabes du Moyen-Âge" in *Actes du premier congrés d'études des cultures méditérranéenes d'influece arabo-berbère*, Alger, société nationale d'édition, 1973, pp. 31-42.
- Lewiki (T) "Survivances chez les berbères médiévaux d'ère musulmane de cultes anciens et de croyances paienes" in *Folia Orientalia* 8-9, 1966-67, pp. 5-40.
- Liebeshind (C), "Medecine unani du sous-continent indien, in *Médecines orientales*, Paris, Solen Actes sud, 1998, pp. 39-65.
- Lods (A), *Des prophètes à Jésus: les propnètes d'Israël et les débuts du Judaïsme*, Paris, Albin Michel, 1950.
- Longo (O), "La détermination du sexe chez les hippocratiques" in *Tratados hippocráticós*, Madrid, Universidad ational de educaciùon a distancia, 1992, pp. 123-129.
- Lot-Falk (E), *Les rites de chasse chez les peuples sibériens*, Paris, Gallimard, 1953.
- Loux (F), *Traditions et soins d'aujourd'hui*, Paris, Inter Editions, 1983.
- LLoyd (G), *Le débuts de la science grecque: De Thales à Aristote*, Paris, la découverte, 1990.
- Maffesoli (M), *L'ombre de Dionysos, Contribution à une sociologie de l'orgie*, Paris, Librairie des Méridiens, 1985.
- Maffesoli (M), *La dynamique sociale: la société conflictuelle*, Service de reproduction des thèses, Université de Lille, 1981.
- Maffesoli (M), "Le rituel dans la vie sociale" in *Les cahiers de Chronos*, 1991, pp. 366-372.
- Maffesoli (M) "Le rituel et la vie quotidienne comme fondements des histoires de vie" in *Cahiers Internationaux de Sociologie* (XIX, 1980, pp. 341-349.
- Maffesoli (M), *Le temps des tribus*, Paris, Meridiens Klinchsiek, 1988.
- Magnien, *Les Mystères d'Eleusis*, Paris, Payot, 1950.
- Maïmonide (M), *Le guide des égarés*, Paris, Verdier, 1972.

- Maragou Lerat (A), *Le vin et les amorphes de Crète. De l'époque classique à l'époque impériale*, Paris, E.F.A, 1995.
- Marçais (G), *Les poteries et faïences de la Qal'a des Beni Hammad*, Constantine, Braham ed, 1913.
- Marçais (G) et Poinssot (L), *Objets kairouanais,, IXe au XXIII siècles*, Tunis, Tournier Kline, 1952.
- Marín (M), "Cuisine d'Orient, cuisine d'Occident" in *Mediévales*, 33, 1997, pp. 9-21.
- Marín (M), "Las plantas alimenticias y su utilización en un manuscrito oriental sobre alimentación y dietética" in *Ciencas de la naturalza en al-Andalus textos y estudios*, I, (Editádos por E. garcia Sanchez), Granada, consejo superior des investigaciones Cientificas, Escuela de estudios arabes, 1990, pp. 207-222.
- Marín (M), "Matériaux pour l'histoire de l'alimentation hispano maghrébine" in *Islame e arabismo na Peninsula Ibérica*. Eurra, 1986; pp. 297-304.
- Marín (M), "Sobre Bûrân y Bûrâniyya" in Al Qantara (Revista de Estudios Arabes), vol II, fas 1 y 2 Madrid, 1981, pp. 192-207.
- Marín (M), "Sobre alimentaión y sociedad (El texto Arabe del "La Geurra Dileitoso" in *Al Qantara* Revista De Estudios Arabes, XII, Fas 1, Madrid, 1992, pp. 83-122.
- Marín (M), The perfumed Kitchen : Arab Cook from the Islamic East. In *Res Orientales*, Bures sur Yvelles, 1998, pp. 158-166.
- Marrone (G), "Réception et construction de l'objet du goût chez Briallat-Sauvarin" in *Nouveaux Actes Sémantiques Sémantique gourmande. Du goût, entre esthésie et sociabilité*. . 55-56, 1998.
- Martin (H), *Mentalités médiévales XI-XVe siècle*, Paris, PUF, 1996.
- Masquelier (Y), "Les couleurs symboles du monde humain" in *Cahiers d'Anthropologie Religieuse*, Presses de l'Université de Paris - Sorbonne, (ss dir. M. Meslin I, 1992, pp 19-32.
- Masquelier (Y), "Les valeurs symboliques du jaune en Grèce, à Rome et dans les cultes orientaux" in *Cahiers d'Anthropologie Religieuse*, III, (ss dir. de M. Meslin), Presse de l'université de Paris - Sorbonne, 1994, pp. 103-135
- Masse (H), *Croyances et coutumes persanes*, Paris, Maisonneuve, 1938.
- Maurizo (A), *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Payot, 1932.
- Mauss (M), *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, 1980.
- Mazahéri (A), *La vie quotidienne des musulmans au Moyen-Âge, Xe au XIIIe siècle*, Paris, Hachette, 1951.
- Méautis (M), *Mythologie Grècque*, Neuchâtel Suisse, Editions de la Baconnière, 1959.

- Mechin (C), *Bêtes à manger*, Nancy, Presses Universitaires, 1992.
- *Médecines Orientales, Guide ilustré des médecines d'Asie*, (ss la direction de J. Van Alphen et A. Aris) Solen, Actes sud, 1998.
- Ménard (R) et Suvagrot (C), *La vie privée des anciens*, Paris, Flammarion, 1884.
- Mennell (S), *Français et anglais à table du moyen-Âge à nos jours*, Paris, Flammarion, 1987.
- Mennel (S) et al, "The Sociology of Food: Eating, Diet, and Food", *Current sociology*, 40, 1992.
- Merlié (D), et prévot (J), *La mobilité sociale*, Paris, La découverte, 1991.
- Meslin (M), *L'éxpérience humaine du divin: fondements d'une anthropologie religieuse*, Paris, Cerf, 1988.
- Mesnil (M) et Mihailescu (V), "La table sens dessous. De l'hospitalité agonistique" in *Revue du MAUSS*, 12, 1998, pp.185-194.
- Meyerovitch (E), "Les songes et leur interprétation chez les persans" in *Les songes et leur interprétation, Sources orientales* II, seuil 1959, pp. 175-188.
- Michel Pastoureau, *Couleurs, images et symboles Etudes d'histoire et d'anthropolohgie*, Paris, Le léopard d'or, 1989.
- Migeon (G) *Manuel d'art musulman*, Paris, Eds Auguste Picard, 1927.
- Milliet, "Manger du chien? c'est bon pour les sauvages" ? in *L'Homme*, 136, 1995, pp. 75-94.
- Miquel (A), *La géographie humaine du monde musulman jusqu'au milieu du 11eme siècle*, Paris- La Haye, Mouton, 1980, I-III.
- Mirejhouvky (D), *Les mystères de l'Orient*, Paris, L'artisan du livre, 1927.
- Montanari (M), *La faim et l'abondance*, Paris, Seuil, 1995.
- Moulin (L), *L'Europe à table, introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Bruxelle, Elsevier séquoia, 1975.
- Moulin (L), *Les liturgies à table*, Paris, Albin Michel, 1988.
- Mythologie du porc, Actes du colloque de Saint Antoine l'Abbaye (Isère) 4 et 5 Avril 1998, (Etudes reunies par Ph walter), Grenoble, Jerôme Millon, 1999.
- Najjar (S), *Pratiques alimentaires des jerbiens: Une étude socio-anthropologique*, Doct, (ss la direction de M. Maffesoli), Université Paris V, 1993.
- Navano Palazon (J), *Una casa islamica En murcia*, Murcia Centro de estudios arabes y arqueologicos, Ibn Arab, 1991.
- Néraudan (J.P), *Être enfant à Rome*, Paris, Les Belles lettres, 1984.
- Noiville (J), "Le culte de l'étoile du matin chez les arabes préislamiques et la fête de l'épiphanie" in *Hesperis*, VIII, 1928, pp 363-384.
- Norgeaud (Ph) "L'animal comme opérateur symbolique" in *L'animal, l'homme, le Dieu dans le Proche-Orient Ancien*, Genève, leven, 1985, pp 13-19.

- *Nourritures et repas dans les milieux juifs et chrétiens de l'Antiquité, Mélanges offerts au Professeur Ch. Perrot*, Paris, CERES, 1999.
- *Nourritures, sociétés et religions, commensalités, Revue EURASIE*, 1, Paris, l'harmattan, 1990.
- Onfray (M), *Le ventre des philosophes*, Paris, Grasset et Fasquelle, 1989.
- Paneth (L), *La symbolique des nombres dans l'inconscient*, Paris,Payot, 1953.
- Papadopaulo (A), *L'islam et l'art musulman*, Paris , Mazenod, 1976.
- Pâques (V). "Le belier cosmique" in *Journal de la société des Africanistes* XXV 1, fasc 1 et 2, 1952, 211-253.
- Pasini (W), *Nourriture et amour*, Paris, Payots, 1994.
- Pastourreau (M) *Dictionnaire des couleurs de notre temps* , Paris, Bonneton, 1992.
- Patlayean (E). *Pauvreté économique et pauvreté sociale à Byzance, 4 ème 7ème siècle*. Paris / Lahaye, Mouton, 1977.
- Pellat (Ch), "Le calendrier agricole de qalqsandi" in *Annales Islamiques*, vol 15, 1979, pp 165-186.
- Pellat (Ch), *Cinq Calendriers égyptiens*, Institut français d'Archéologie orientale du caire, 1986.
- Perès (H). *Le poésie andalouse en arabe classique au XI° siècle*, Paris, Adrien-Maisonneuve, 1937.
- Philibert (M), *La naissance du symbole*, St Jean de Braye, Editions Dangles, 1991
- Pitt-Rivers (J), *Anthropologie de l'honneur. La mesaventure de sichem*, Paris, Le sycomore, 1983.
- Pitt-Rivers (J) "La foi de l'hospitalité" in *Les temps modernes*, 253, 1957, pp 2153-2178.
- Pivot (M), *Les gueuletons de nos ancêtres*, Paris, éditions Ramsay, 1997.
- Pline l'ancien, *Histoire naturelle*, VIII, Les Belles Lettres, 1952.
- Ponsich (M) et tarradel (M), *Garum et industries antiques de salaison dans la Méditerranée*, Paris, PUF, 1965.
- Portes (C) et Ruyssen (F), *Traité de la vigne et de ses produits*, Paris, octave Doin, 1889.
- Poulain (J.P), *Anthropo-sociologie de la cuisine et des manières de table*, Lille, Université de Paris VII, 1985.
- Prakash (O), *Food and Drinks in Ancient India*, New Delhi, Mushi Ram manohar Lal, 1961.
- *Pratiques et discours alimentaires à la renaissance*. Actes du colloque de Tours 1979 (ss la direction de J.C. Margolin et R. Sauzet), Paris, Maisonneuve et Larose, 1982.

- Preiswerk (Y), *Le repas de la mort XIX°-XX siècle: Etude comparée. Sociabilité paysanne et interdits de l'église*, Thèse D. 3 cy d'Histoire, (ss la direction de J. Gadille) université J. Moulin, Lyon III, 1983.
- Reik (T) *Le rituel, psychanalyse des rites religieux*, Paris, Denoël, 1974.
- Reynolds (G.S) "The sufi Approach to Food: A Case Study of Adab" in The *Muslim World*, volume 90, 1 et 2, 2000, pp 198-217.
- Ricœur (P), *Philosophie de la volonté*, II, *Finitude et culpabilité*, 2, *La symbolique du mal*, Paris, Aubier Montaigne, 1960.
- Rivière (C), "Le rite enchatant la concorde", in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, VXCII, 1992. pp 3-29.
- Rivière (C), *Le rites profanes*, Paris, PUF, 1995.
- Roberston Smith, *Lectures on the Religion of the Semites*, London, Adam and Charles Black, 1914.
- Roche (D), *Histoire des choses banales*, Paris, Fayard, 1997.
- Rocher (G), *Introduction à la sociologie générale* 1 - L'action sociale. Paris, H/M.H, 1968.
- Rodinson (M) Arbery (A.J) and Perry (Ch) *Medieval Arab Cookery. Essays and Translations* , Great Britain, prospect Books, 2001.
- Rodinson (M), "Romania et autres mots arabes en italien", in *Romania*, 71, 1950, pp 433-443.
- Rodinson (M), La Ma'muniyyat en Orient et en Occident" in *Etudes d'orientalisme dédiées à la mémoire de Lévi-Provençal*, T II, Paris, Maisonneuve et Larose, 1962, pp 733-748.
- Rodinson (M), Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction: l'alimentation" in *Convergno Internazionale 9-15 aprile 1969. Oriente occidente nel Medioervo. Filofia e scienze*. Roma, 1971, pp479-499.
- Rops (D), *La vie quotidiene en Palestine au temps de Jésus*, Paris, Hachette, 1961.
- Rosenberger (B), "Les pâtes dans le monde musulman", in *Médiévales*, 16-17, 1989, pp 77-98.
- Rousselle, *Porneia. De la maîtrise du corps à la privation sensorielle, II°-IV° siècles de l'ère chrétienne*, Paris, PUF, 1983.
- Roux (J.P), *Le sang, Mythes, symboles et réalités*, Paris, Fayard, 1988.
- Rouzel (J), *Ethnologie du feu*, Paris l'harmattan, 1996.
- Rudhardt (J), *Notions fondametales de la pensée religieuse et actes constitutifs du culte dans la Grèce classique*, Paris, Picard, 1992.
- Ruyer (R), *L'animal, l'homme, la fonction symbolique*, Paris, Gallimard, 1964.

- Ryckmans, *Les religions arabes préislamiques*, Louvain, Publications universitaires, 1951.
- *Sacifices en Islam. Espaces et temps d'un rituel*. (ss la direction de P. Bonte A. M. Brisebarre A. Gokalp), Paris, CNRS, 1999.
- Sadan (J), "Meubles et acculturation des bédouins et sédentaires dans la civilisation califienne" *Annales ESC* 25° A °5 Sept. oct. 1970.
- Sadan, (J), *Le mobilier au Proche Orient Médiéval*, Leiden, E.J. Brill, 1976.
- Sadan (J), Vin, fait de civilisation" in *Studies in Memory of Gaston Wiet*, Jerusalm. A.A.S., 1977
- Sadan (J), "Wine, Women and Seas: Some Images of the Ruler in Medieval Arabic Litterature" in *J.S.S.* XXXIV, 1989, pp 133-152.
- Sagne (J.C), *La loi du don*, Lyon, Presses universitaires, 1997.
- Sanagustin (F), "La médecine islamique entre mythe et réalité"e in *Actes du colloque les sociétés arabes contemporaines, Histoire et sémiotique*. Strasbourg, Groupe d'etudes Orientales, 1995.
- Sanagustin (F), "Princes et médecins dans l'Ouest musulman classique" in *Annales Islamologiques*, IFAO, vol 31, 1998, pp 169-180.
- Sancisi - Weerdeburg (H), "Persian Food Stereotyps and Political Identity" in *Food in Antiquity*, (edited by J. Wilkins, D. Harvey and M. Dobson), Exeler Press, 1996, pp. 286-302.
- Sander Trenel (N. Ph), *Dictionnaire Hébreu - Français*, Genève, Reprints, 1987.
- Sapir (E), *Anthropologie*, Paris, Editions de Minuit, 1967.
- *Saveurs, senteurs: Le goût de la Méditerranée*. Actes du colloque de Perpignan, 13-14-15 No. 1997, coordonnées par Presses universitaires de Perpignan, 1998.
- Schippers (A), "Hebrew Andalusian and Arabic Poetry: Description of the Fruit in the Tradition of the Elegants or Zura fa" in *J. S.S*, XXXIII, 1988, pp 219-232.
- Schmitt - Pantel (P), *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*, Paris, Ecole française de Rome, 1992.
- Schutz (A), *Le chercheur et le quotidien*, Paris, Meridiens Klinchsiek, 1987.
- Scubla (L), "Fonction symbolique et fondement sacrificiel des sociétés humaines" in *La Revue de M.A.U.S.S.* n° 12, pp. 41-65.
- Senart (M), *Le Zodiaque*, Paris, éd, collonne vendôme, 1943.
- Serfass (Ch), *Le vin dans la bible*, Neuchâtel Imprimerie Attinger
- Serres (M), *Les cinq sens*, Paris, Grasset, 1985.
- Simoons (F. J), *Eat Not this Flesh, Food Avoidances in the Old World*, Madsion, 1961.
- Soler (J), "Sémiotique de la nourriture dans la Bible" in *Annales E.S.C.*, n°4, 1973, pp. 943-955.

- Soued (A), *Les symboles dans la bible*, Paris, Grancher, 1993.
- Soulet (M.H), "Identité collective, résistance au changement et rapports de sociabilité dans les sociétés rurales" in *Identités collectives et changements sociaux*, Toulouse, Prival, 1986, pp. 157-159.
- Sperber (D) "Pourquoi les animaux parfaits, les hybrides et les monstres sont ils bons à penser symboliquement in '*L'Homme* XV(2), 1975, pp 5-34.
- Stendler (F), *Sociologie médicale*, Paris, Armand Colin, 1972.
- Stétié (S), *Le vin mystique et autres lieux spirituels de l'Islam*, Paris, Albin Miche, 2002.
- Suobada (R) "Théorie et pratique de la médecine ayrvédique" in *Médecines orientales*, Solen Actes Sud, 1998.
- Swahn (J.O); *Les épices*, Paris, Grund, 1993;
- *Tables d'hier, tables d'aujourd'hui*, (ss direction de J.C. Flandrin, J. Cobbi) Paris, Odile Jacob, 1999.
- Talbi (M), "vivre dans la cité" in *Les différents aspects de la culture islamique. L'individu et la société en Islam*, (ss direction A. Bouhdiba) tunis UNESCO, 1994, pp.
- Tarchouna (M), *Les marginaux dans les récits picaresques arabes et espagnols*, Publications de l'université de Tunis, 1982.
- Tarot (C), "Marcel Mauss et l'invention du symbolique" in *La Revue du M.A.U.S.S*, n° 12, pp. 25-40.
- Tarrier (D), "Banquets rituels en Palmyrène et en Nabatène", in *ARAM*, 7, 1991, pp. 165-182.
- Tellenback (H), *Goût et atmosphère* , Paris, PUF, 1983.
- Testart (A), "De la chasse en France", in *L'Homme*, XXVII, 102, 1987, pp
- Testart (A), *De la nécessité d'être initié*, Paris, société d'ethnologie, 1992.
- Testart (A), *Des mythes et des croyances*, Paris, Editions de la maison des sciences de l'homme, Paris, 1991.
- Testart (A), *Essai sur les fodemets de la division sexuelle du travail chez les chasseurs. Cueilleurs*, Paris, Ed. de l'E.H.E.S.S. (Cahiers de l'homme ° SXXV), 1986.
- Thuillier (G), *L'histoire entre le rêve et la raison. Introduction au métier de l'historien*, Paris, Economia, 1998.
- Thuillier, *Pour une histoire de la vie quotidienne au XIX° s en Nivernais*, Paris, Mouton, H.E.SS, 1977.
- Toualbi (N), *La circoncision, blessure narcissique ou promotion sociale*, Alger, SNED, 1975.
- *Traité d'anthropologie historique. Philosophies, Histoires, cultures*, (ss la diretion de Ch. wulf), Paris, L'harmattan, 2002.

- Troussel (M). "Arbres et plantes sacrées, palmier et silphium" in *Receuil des notices et mémoires de la société archéologique, historique et géographique de Constantine*, vo. LXX, 1957-1959, pp 39-64.
- Troussel (M). "Le sanglier, animal totémique" in *Recueil des notices et mémoires de la société arckélogique, historique et géographique de constantine*, Vol LXX, 1957-1959., 27-37.
- Toussaint - Samat (M), *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris Larousse, 1997.
- Van Gelder (G. J. H), "A Muslim Encomium on Wine: the Race Gourse of the Bay (Halbat al Kumayt) By A-Nawâgî (D859) 1455/ as a post Classical Arabic Work", in *Arabica*, XLII, 1995, pp 222-234.
- Van Gelder (G.J.H) "Arabic Banqueters: Literature, Lexicography and Reality", in *Res Orientales*, IV, 1992, pp 85-93.
- Van Gelder (G.J.H) "Musawir al-Warrâq and the Beginnings of Arabic gastronomic Poetry", in *Journal of Semitic Studies*, XXXVI, 1991, pp 309-327.
- Van Genep (A), *Les rites de passage*, Paris, Picard, 1909.
- Vander Leeuw (G), *La religion dans son essence et ses manifestations*, Paris, Payot, 1955.
- Vázquez Ruíz (J): "Un calendrio anonimo Granadino del siglo XV" *Revista del Instituto de Estudios Islamicos En Madrid*, vol IX y X Madrid 1961-1962, pp 23-64.
- Veblen (T). *Théorie de la classe de loisir*, Paris, Gallimard, 1970.
- Verdier (Y). *Façons de dire, façon de faire, la laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard, 1979.
- Vernant (J.P), *Mythe et pensée chez les grecs*, Paris, maspero, 1981.
- Vernant (J.P), *Mythe et société en Grèce ancienne*, Paris, La decouverte, paris, 1988.
- Viennot (O), *Le culte de l'arbre dans l'Inde Ancienne*, Paris, PUF, 1954.
- Vigarello (G), *Le sain et le mal sain* : Santé et mieux être depuis le moyen-Âge. Paris, Seuil, 1993.
- Vigouroux (f), *Dictionaire de la Bible*, Paris, Letouzey et Ané, 1891-1926.
- Vincent Doucet-Bon (L), *Le mariage dans les civilisations anciennes*, Paris, Albin Michel, 1975.
- Von franz (M. L), *L'Âne d'or d'Apulée*, Paris, La fontaine de Pierre, 1978.
- Von Franz (M.L), *L'homme et ses symboles*, Paris, Pont-Royal, 1964.
- Von Franz (M. L), *L'interprétation des contes de fées*, Paris, la Fontaine de Pierre, 1978.
- Von Franz (M. L), *La femme dans les contes de fées*, Paris, La Fontaine de Pierre, 1979.

- Von Rohr Saver (A) "The Cultic Role of the Pig in Ancient Times" in *Memorian Paul Kahle*, Berlin, Hrsg Von M Black G. Fohrer, 1968, pp 201-207.
- Vovelle (M), Idéologies et mentalités, Paris, La découverte, 1985.
- Waines (D) *La cuisine des califes*, sindbad, Actes sud, 1998.
- Waines (D) "Médicinal nutriments as home Remedies a Case of Convergence Between the Medival Islamic Culinary and Médieval Traditions"" in *Actas XVI, congesco, UEAI, Salamanca*, 195, pp 551-558.
- *Waines (D) "Murri: the Table of a Condiment" in* Al Qantara, Madrid, XII, 1992, pp 371-388.
- Waines (D) "The culinary Culture of Al-Andalus", in *The legacy of Muslim* Spain, Leiden, SH.K, Jayysi ed, 1992, pp 725-738.
- Waines (D), Cereals, Bred and Society: an Essay on the Staff of Life in Médieval Iraq" in *JESHO*, XXX, 1987, pp 225-285.
- Waston (A.M) *Agricultural Innovation in the Early Islamic World. The Diffusion of Cops and Farming Techniques.* Cambrige London, New York, 1983. Cambrige university press.
- Wensink (A. J), "Wine in Islam" in *The Moslem World*, Vol XVIII, 1928, pp. 565-373.
- Wiet (G), "Les marchands d'épices sous les sultans mamlouks", in *Cahiers d'Histoire Egyptienne*, VII, 1985, pp. 18-147.
- Wooley (C. L) *Les sumériens*, Paris, Payot, 1930.
- Wujastyk, "La médecine en Inde" in *Médecines orientales*, Solen, Actes sud, 1998, pp 19-37.
- Wunenburg (J.J), *La fête, le jeu et le sacré*, Paris, Edition universitaires, 1977.
- Zimmermann (F), *La jungle et le fumet des viandes*, Gallimard, Le seuil, 1982.

الفهرس


المطبعة الرسمية للجمهورية التونسية
2008

ليست دراسة الثقافة بحثا في اللغة والآداب والعلوم فحسب فكلّ ما يفعله الإنسان وما يفكّر فيه يخبرنا عنه ويعلّمنا بأحواله ويفيدنا. ولا تكفي المعرفة بالدول والملوك والرجال والسنين للإلمام بتاريخ أمّة وللإطلاع على حضارتها، فالحياة اليوميّة لا تقلّ قيمة عن الأحداث الكبرى. يمكن عالم الحياة اليوميّة من دراسة الأطر المادّية التي يعيش فيها الناس ويفتح أفق البحث في العقليّات والذهنيّات. فهو عالم المادّة يولّد أحلاما وهياما ويدفع المرء إلى التحرّر من قيدها، إلى اللعب واللهو والمغامرة والفنّ.

ومن أهم الأنساق اليوميّة الغذاء، فلا حياة دون أكل وشرب، ولا أكل وشرب دون اجتماع، ولا اجتماع دون قواعد وطقوس، ولا طقوس دون معتقدات ورموز. في كلّ ذلك فكّرنا عندما طلبنا الطعام والشراب في نصوص من التراث العربي الضخم، جاهدين في جمع شتات ما ورد مبعثرا هنا وهناك وتنظيمه في نسق ثقافيّ. وانتهينا إلى أنّ علاقة الإنسان بالواقع ليست مادّية بحته بل هي إيديولوجيّة، فليس إنتاج الغذاء وصناعته وأكله في الثقافة الإسلاميّة دون ترميز إذ كلّ ما في العالم المحسوس يُتصوّر ويُتخيّل ويُتمثّل.

سهام الدبّابي الميساوي : مبرّزة في اللّغة والآداب العربيّة، متحصّلة على دكتوراه دولة في الآداب والحضارة العربيّة. تدرّس بكلّية الآداب والفنون والإنسانيّات، جامعة منوبة. وتبحث في الأنساق اليوميّة والظواهر الطقسيّة والاحتفاليّة في الثقافة العربيّة والإسلاميّة. لها عديد المقالات المنشورة. صدر لها أخيرا كتاب «إسلام الساسة»، دار الطليعة / رابطة العقلانيين العرب، بيروت 2008 .

ر.د.م.ك: 978-9973-936-97-4